

BUCATINI CON CAPPERI E OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bucatini,
- 1 vasetto piccolo di olive nere snocciolate,
- 1 manciata di capperi strizzati e tritati,
- 50 g di olio,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio d'aglio,
- 60 g di pecorino grattugiato,
- poco sale.

Soffriggere nell'olio il prezzemolo e l'aglio.

Aggiungere le olive a listarelle e i capperi.

Soffriggere ancora per qualche minuto.

Togliere l'aglio, unirvi i bucatini cotti al dente e lasciarli sul fuoco qualche minuto mescolando.

Cospargerli di pecorino e servire subito.