

# BUCATINI ALLE OLIVE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 1 cipolla
- aglio
- 350 g di pomodori perini
- 1/2 peperone giallo
- 100 g di olive verdi
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano
- 5 cucchiai di olio d'oliva

Soffriggere un trito di cipolla e aglio.

Rosolarvi il peperone tritato grossolanamente.

Unire i pomodori tritati e cuocere per 30'.

Unire sale, pepe e metà delle olive snocciolate e cuocere per 10'.

Infine unire il prezzemolo.

Condire la pasta con il sugo, le olive rimaste e il parmigiano.