

BUCATINI ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bucatini
- 250 g di passato di pomodoro
- 2 cucchiaini di patè di olive nere
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
- alcune olive nere snocciolate
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- sale

Scaldare un cucchiaino d'olio in una padella.

Aggiungete uno spicchio d'aglio tagliato a metà e del peperoncino.

Fate soffriggere un paio di minuti, poi eliminate aglio e peperoncino e versate nell'olio il passato di pomodoro.

Cuocete a fiamma viva per 5 minuti.

Aggiungete il patè di olive e cuocete ancora per 5 minuti, aggiustate di sale.

Cuocete i bucatini al dente in abbondante acqua salata.

Conditeli con il sugo, spolverate col pecorino grattugiato, mescolate e completate con una spolverata di prezzemolo tritato e con le olive intere.