

# CONCHIGLIE COLORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodorini,
- 60 g di olive verdi e olive nere,
- 1/2 cipolla,
- formaggio pecorino grattugiato,
- panna,
- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- origano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Scottare in acqua bollente i pomodori, sbucciarli e tagliarli a tocchetti.

In una padella far appassire la cipolla con l'olio, unire le olive snocciolate e sminuzzate e far insaporire per 5 minuti.

Poi unire i pomodori, salare, pepare e cuocere per 20 minuti.

Dopodiché togliere dal fuoco e aggiungere la panna.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e versarla nella padella col condimento, mescolare e farla saltare a fiamma viva per 2 minuti ed infine spolverizzare di pecorino e origano.