

Pasta alla crema di olive

ingredienti

160 g di pasta (io ho usato i tortiglioni)
175 g di formaggio fresco spalmabile
100 g di olive verdi denocciolate
sale, pepe nero



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

Nel frattempo, in un tritatutto, tritare finemente le olive e amalgamarle al formaggio fresco spalmabile fino ad ottenere una crema omogenea.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nuovamente nella pentola, unire la crema di olive. Mescolare e saltare qualche minuto a fiamma vivace, regolare di sale (potrebbe non essere necessario) e pepe, affinché si addensi la crema. Servire la pasta alla crema di olive ben calda.