

# Pasta con sgombro e olive nere



## ingredienti

180 g di pasta di grano duro  
125 g di sgombro sott'olio  
75 g di olive nere  
una cipolla rossa  
uno spicchio d'aglio  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe

## 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, preparare il condimento. Mondare la cipolla e tritarla non troppo finemente; affettare le olive nere a rondelle; sgocciolare lo sgombro.

In un saltapasta, scaldare tre cucchiari di olio con lo spicchio d'aglio e, quando comincia a sfrigolare, unire la cipolla, facendola appassire a fuoco basso. Quando la cipolla risulterà imbiandita, unire lo sgombro a pezzetti e fare insaporire un paio di minuti e, in ultimo, aggiungere le olive a rondelle. Regolare di sale e pepe.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e trasferirla nel saltapasta e saltare pochi minuti per insaporire e distribuire bene il condimento. Servire subito.