



PASTA

Orecchiette al pomodoro e olive



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

590K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Orecchiette

600 g di Pomodori pelati

40 g di Olive verdi

40 g di Olive nere

1 Cipolla dorata

40 g di Parmigiano grattugiato

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

• Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e fatela appassire in una padella capiente, tipo saltapasta, con un fondo di olio, per 3-4 minuti a fiamma dolce.

• Aggiungete i pelati spezzettati e le olive, salate leggermente e insaporite con del pepe appena macinato. Lasciate cuocere a fiamma moderata per 8-10 minuti, unendo poca acqua bollente ma solo se necessario; alla fine regolate di sale.

- Nel frattempo lessate le orecchiette in abbondante acqua leggermente salata e poi scolatele al dente conservando un po' di acqua di cottura.
- Trasferite le orecchiette nella padella con il sugo e fatele insaporire per qualche secondo a fiamma vivace. Unite delle foglioline di basilico spezzettate, spolverizzate con il parmigiano e servite immediatamente.

Carla Marchetti