

PRIMI PIATTI

Farfalle alla spuma di olive nere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farfalle
50/60 g di olive nere
250 g di ricotta o panna da cucina (una confezione)
40 g di burro
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
la scorza di limone grattugiato e succo di limone
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il burro tagliato a pezzi in una ciotola e farlo ammorbidire a temperatura ambiente.



2 Nel frattempo, snocciolare le olive e tagliarle a pezzettini e metterli nello scolapasta.



3 Eccole qui snocciolate e tagliate.



4 Passarle sotto acqua corrente e strizzarle bene.



5 Tritarle molto finemente.



6 Riprendere la terrina con il burro ammorbidito e con un cucchiaino di legno lavorarlo bene fino a renderlo spumoso e gonfio.



7 Aggiungere le olive tritate finemente al composto di burro.



8 Mettere della ricotta o panna da cucina (quella che preferite),



9 mescolare bene con un cucchiaino,



10 grattugiare la scorza di limone,



11 ora spremere anche il succo.



12 Aggiungere l'olio,



13 unirvi il pepe ed ecco il composto pronto.



14 Cuocere le farfalle in acqua non molto salata per via della ricotta,



15 tenere da parte dell'acqua di cottura e,



16 quando la pasta sarà cotta, scolatela e aggiungete il composto di olive.



17 Aggiungere l'acqua di cottura



18 e mescolare bene.



19 Impiattare e servire.

