

PRIMI PIATTI

Pasta fredda fumante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di mezze maniche rigate
4- 5 bei pomodori da sugo
rossi e ben sodi
10-12 olive nere
poco origano
un pizzico di peperoncino
4-5 cucchiaio di olio extravergine di oliva
sale
poco parmigiano reggiano.

PREPARAZIONE



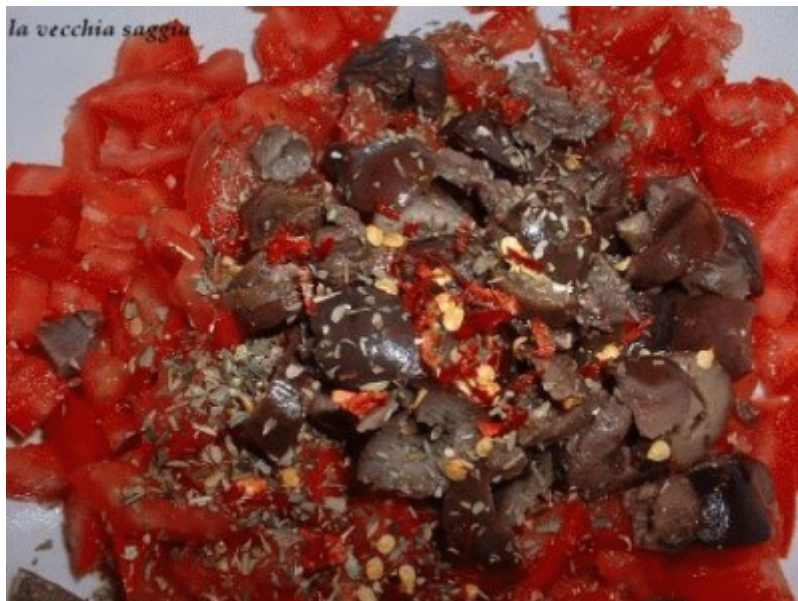
2 In una pentola fate bollire l'acqua salata per la pasta.

Nel frattempo tagliare i pomodori a cubetti, togliete i semi e metteteli in una ciotola.

Denocciolate le olive, tagliatele a pezzettini e mettetele nella ciotola.

Unite il peperoncino e l'origano.

Unite l'olio e mescolare.



3 Unite la pasta nella pentola.

Mettete la ciotola sopra la pentola con l'acqua in bollire e fate scaldare per 2 minuti.



4 Scolate la pasta al dente ed unitela al condimento, unite poco parmigiano e mescolare.



5 Impiattare ed unite ancora poco formaggio.

