

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle olive

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
100 g di pancetta tesa
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
100 g di olive nere snocciolate
1 peperone rosso oppure verde
1 cucchiaino scarso di concentrato di pomodoro
poco brodo
30 g di pecorino grattugiato
poco basilico
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tritare aglio e cipolla, metteteli in una capacepadella con metà dell'olio e fate appassire il trito molto lentamente.



- 2 Nel frattempo scottate il peperone sulla fiamma poi lavatelo a lungo per liberarlo dalla pellicina scura e mondare, privando di picciuolo, semini e nervature bianche interne. Dopodichè tagliatelo a dadini insieme alla pancetta e dividete le olive a filetti.



- 3 Unite la pancetta al soffritto, fatela rosolare per qualche istante



4 Aggiungete il peperone e le olive, mescolare bene.



5 Versate sugli ingredienti il concentrato di pomodoro diluito con 2 mestoli di brodo caldo, salate e cuocete il sugo per circa 20 minuti, a fuoco basso e coperto unendo, se occorre, ancora un po' di brodo.



6 In una pentola fate lessare abbondante acqua salata, tuffateci la pasta, scolatela al dente ed unitela al sugo, mescolare ed unite il basilico ed il pecorino.





