

PRIMI PIATTI

Spaghetti con feta, pomodorini e patè di olive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La ricetta di oggi è un **primo piatto** molto sostanzioso, potremmo quasi definirlo un **piatto unico** che fa comodo nei giorni in cui siamo molto di fretta ma non vogliamo comunque rinunciare ad un buon pasto appagante.

Gli **spaghetti** con feta, pomodorini e [patè alle olive](#) è un tripudio di sapori mediterranei che ti conquisteranno al primo assaggio, goditi il profumo della bella stagione che si sprigiona da questa semplice ricetta, il sugo si prepara mentre stai cuocendo la pasta!

Prima di cucinare i nostri spaghetti con feta, pomodorini e pat  di olive, ti lascio qualche idea che secondo me dovresti provare!

[Insalata di grano saraceno con pomodorini e feta](#)

[Insalata di orzo alla greca](#)

[Insalata di ceci, pomodori e olive](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI grossi - 320 gr
POMODORINI DATTERINI 130 gr
FETA GRECA 120 gr
PAT  DI OLIVE 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BASILICO 1 mazzo
AGLIO 2 spicchi

PREPARAZIONE

1 Come ti ho detto prima, il sugo di questa veloce ricetta si prepara nel tempo in cui la pasta cuoce, quindi la prima cosa da fare   riempire una pentola di acqua potabile non salata e metterla sul fornello. Non appena hai sistemato il tegame sul fornello accendi il fuoco, fiamma vivace, coprilo con il suo coperchio e inizia a preparare il sughetto.

Lava e asciuga le foglie di basilico, mettile su un tagliere e tagliale a listarelle. Metti l'olio, l'aglio e il basilico tagliato in una padella antiaderente e fai leggermente appassire mescolando con un cucchiaino di legno.





2 Adesso taglia i pomodorini datterino a metà, o in quarti, dipende dai tuoi gusti, e aggiungili nella padella, mescola per insaporire e fai andare per un paio di minuti.





3 Quando i pomodorini saranno morbidi, avranno rilasciato un po' del loro liquido e si saranno insaporiti, con una [pinzetta da cucina](#) toglì l'aglio.





4 Adesso taglia la feta a cubetti, vedrai che si sbriciolerà, non è un problema, appena hai ricavato i cubetti di feta uniscila al sugo in padella.





5 Aggiungi il pat  di olive e termina la cottura per altri due minuti, il tuo sugo   pronto e l'acqua della pasta   sicuramente arrivata a bollore!





- 6 Butta un pugno di sale grosso nella pentola con l'acqua che bolle, poi versa gli spaghetti e cuoci per il tempo previsto nella confezione.





7 Quando la pasta sarà cotta al dente, scolala con uno scolapasta e versala nella padella con il sugo, se necessario accendi un minuto il fuoco sotto alla padella mentre mescoli con un cucchiaio di legno per far insaporire. Servi caldo.





CONSIGLIO

Per questa ricetta abbiamo usato il pat  di olive e mandorle fatto da noi, ma se non hai tempo o voglia di cucinarlo va benissimo un qualsiasi altro pat  che trovi in commercio. Oltre al pat  di olive potresti provare a cucinare questi spaghetti con del pesto alla genovese o con crema di zucchine. Puoi anche decidere per una pasta corta e servirla fredda come insalata di pasta!