

PRIMI PIATTI

# Trenette al pesto di olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 8 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

TRENETTE 400 gr  
OLIVE NERE 15  
PATÈ DI OLIVE 3 cucchiaini da tavola  
BURRO 30 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ORIGANO ESSICCATO  
PARMIGIANO REGGIANO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lessate le trenette in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tritate le olive, mettetele in una casseruola con il burro e l'olio, aggiungete

uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciatele rosolare per qualche minuto.

Aggiungete, quindi, il paté di olive, aggiustate di sale, pepate e cuocete per 5 minuti circa.



**2** Scolate la pasta al dente e versatela direttamente nella casseruola con il sugo.



**3** Fatela saltare per qualche istante, spegnete il fuoco e unite l'origano.



4 Trasferite la pasta in una terrina (strofinata con uno spicchio d'aglio).



5 Servite spolverizzata di parmigiano.