

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 cucchiari da tavola
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari 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.