

PRIMI PIATTI

Pasta con stracchino, pomodorini e olive

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Fusilli
stracchino
pomodorini pachino
olive nere snocciolate
capperi
filetti d'acciuga sott'olio
prezzemolo tritato
un goccio di latte.

PREPARAZIONE



- 2 Diluire un po' lo stracchino con del latte per ammorbidirlo, riunire gli altri ingredienti tagliando i pomodorini a spicchi e spezzettando un po' le acciughe.



- 3 Condire la pasta cotta in acqua salata.

