

PRIMI PIATTI

# Trenette al pesto di olive

di: *Cookaround*

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.