MACCHERONI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 400 g di pomodori da sugo,
- 2 cucchiaini di pasta di olive verdi,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- basilico,
- formaggio grana,
- sale,
- pepe.

Lavare i pomodori, spellarli e frullarli con olio, aglio, prezzemolo e basilico.

Salare, pepare, far cuocere per circa 20 minuti e unire la pasta di olive.

Cuocere i maccheroni al dente in abbondante acqua salata, padellarli con il sugo preparato, cospargere di grana grattugiato e servire.