

PASTA AI CAPRINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo reginette,
- 200 g di formaggio tipo caprini,
- 400 g di pomodori perini,
- 12 olive verdi,
- 7 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Spellare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a spicchi.

Dorare l'aglio con 4 cucchiaini di olio, unire i pomodori, le olive snocciolate, 1 cucchiaio di capperi e sale.

Mescolare per 3 minuti a fuoco vivo poi spegnere.

Stemperare i caprini con 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta e un po' di pepe.

Scolare la pasta e condirla con la crema di caprini, il sugo e il basilico tritato.