

PASTA AGLIO E OLIO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe,
- 350 g di pasta tipo linguine,
- 3 cucchiaini di pasta d'olive,
- 1 rametto di basilico,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Lessate le linguine; intanto fate rosolare lo spicchio d'aglio tritato in una larga padella assieme all'olio, senza fargli prendere colore.

Scolate le linguine al dente, ponetele in padella con il soffritto e fatele saltare per un paio di minuti; unite la pasta d'olive e il basilico sminuzzato, pepate, rimestate e servite.