PASTA ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 porri,
- 100 g di olive nere,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- prezzemolo,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulite i porri, affettateli e fateli stufare in due cucchiaini d'olio per 15 minuti.

Mescolate con un cucchiaio di legno, unite le olive snocciolate e cuocete per altri 5 minuti.

Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata, scolatela, versatela nella casseruola del condimento, spolverizzate di prezzemolo tritato e pecorino.

Condite con un filo d'olio e servite.