

PENNE ALLA CREMA DI OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 180 g di ricotta fresca,
- 120 g di olive nere snocciolate,
- 1/2 cipolla tritata,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mentre bolle l'acqua per cuocere la pasta, preparate questo sugo tanto veloce quanto saporito.

Tritate finemente le olive e unitele alla ricotta e alla cipolla tritata, quindi amalgamate con 6 cucchiaini di buon olio d'oliva e aggiungete pepe macinato al momento.

Condite la pasta con questa crema e servite.