RIGATONI AL TALEGGIO

Ingredienti per 5 persone:

- 250 g di formaggio taleggio,
- 15 olive snocciolate,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 500 g di pasta tipo rigatoni.

Togliete la crosta al taleggio e tagliatelo a dadini, tagliate a pezzetti o fettine le olive e l'aglio crudo e mettete tutto in una scodella di grandi dimensioni (o insalatiera) insieme con l'olio d'oliva.
Mentre la pasta cuoce con una forchetta schiacciate il formaggio, le olive e l'aglio nell'olio fino ad ottenere un amalgama più o meno omogeneo.
Scolate la pasta quando è cotta e versatela sul condimento girandola più volte in modo che il formaggio sciogliendosi la condisca in modo uniforme.
Servire velocemente in tavola accompagnandola possibilmente con vino bianco secco e fresco.