

SPAGHETTI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 50 g di polpa d'olive,
- 20 g di pangrattato,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 30 g di burro,
- 2 pomodori,
- basilico,
- sale.

Sciogliere il burro in una padella, aggiungere i pomodori spellati e tagliati a dadini, il basilico e cuocere per 5 minuti a fuoco lento; unire il pangrattato e la polpa di olive e far cuocere per altri 5 minuti.
Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, padellarli, unire il parmigiano e servire.