

SPAGHETTI ALLE OLIVE NERE E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo spaghetti,
- 30 olive nere snocciolate,
- 1 limone grande,
- 10 foglie di basilico,
- olio d'oliva extra-vergine.

Tritate le olive, spremete il limone e passate il succo al colino.

Lessate gli spaghetti e quando sono ancora bollenti mescolateli con il trito di olive, le foglie sminuzzate a mano del basilico, il succo del limone e tanto olio quanto basta a renderli saporiti.

Servite subito oppure lasciate raffreddare in frigo.

E' un ottimo primo piatto estivo.