

SPAGHETTI CAPRINO E UVA

Ingredienti per 4 persone:

- sale,
- 16 olive nere,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 350 g di uva bianca,
- 180 g di formaggio caprino,
- 350 g di pasta tipo spaghetti.

Le olive devono essere snocciolate.

Pelate e tritate lo spicchio di aglio.

Mondate e affettate finemente la cipolla.

Tagliate a fettine le olive e a metà gli acini di uva.

Eliminate i semi.

Scaldate in un tegame l'olio e fatevi rosolare la cipolla e l'aglio a fiamma molto moderata per dieci minuti, mescolando spesso.

Quando la cipolla è diventata trasparente unitevi le olive e i chicchi di uva.

Lasciate insaporire per tre minuti, mescolando in continuazione.

Nel frattempo, portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessate gli spaghetti.

Scolateli al dente.

Amalgamate il caprino alla preparazione con le olive e gli acini di uva.

Versate la pasta sulla salsa al formaggio, mescolate accuratamente e trasferitela in un piatto da portata caldo.

Servite immediatamente.