

SPAGHETTI DEL GHIOTTONE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di olive verdi,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di pomodori,
- formaggio pecorino grattugiato,
- origano,
- peperoncino (facoltativo),
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Snocciolate le olive verdi e tritatele finemente con lo spicchio d'aglio.

Scaldare in una padella l'olio e fatevi insaporire il trito.

Aggiungete a piacere una punta di peperoncino.

Lavate i pomodori, che devono essere ben maturi, tagliateli a fette, sgocciolateli dall'acqua di vegetazione e metteteli in padella.

Salate e pepate.

Alzate la fiamma e fate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Lessate gli spaghetti al dente.

Poneteli nel piatto di portata e cospargeteli con il pecorino e un pizzico d'origano.

Distribuite la salsa sulla pasta, mescolate velocemente e servite.