

CONCHIGLIE ALLA PIRATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo conchiglie,
- 100 g di olive nere,
- 400 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 20 g di burro,
- abbondante formaggio grana grattugiato,
- sale,
- 1 peperoncino rosso,
- origano,
- 1 rametto di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo.

Scolate i pomodori e tritateli; sbucciate l'aglio e mettetelo in una padella con 20 g di burro, 3 cucchiaini di olio e il peperoncino rosso.

Non appena l'aglio sarà dorato schiacciatelo con una forchetta quindi toglietelo insieme con il peperoncino.

Mettete nel condimento l'acciuga e poi unite i pomodori.

Salate e cuocete il sugo a fiamma abbastanza viva per 10 minuti.

Quando il sugo sarà a fine cottura abbassate la fiamma e cuocete ancora per 5 minuti; unitevi abbondante origano, le olive snocciolate, il basilico e il prezzemolo tritato.

Mescolate bene e condite la pasta scolata al dente spolverando con abbondante grana.