

# Pasta con pomodoro alle olive

La **pasta con pomodoro alle olive** è un primo piatto leggero e saporito, in cui l'aroma delle olive nere mette bene in risalto quello del pomodoro e gli dona un profumo inconfondibile.

La **pasta con pomodoro alle olive** viene proposta semplicemente con un filo d'olio a crudo, ma è ottima anche spolverizzata con ricotta salata, Parmigiano o Provolone da grattugia.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 6 olive nere
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di passata di pomodoro
- 5 g di Patè di olive nere
- 6 foglie di basilico
- Sale
- Zucchero
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Snocciolare le olive nere.
- Mettere in una padella l'olio, l'aglio spellato e spremuto con lo spremiaglio, oppure tritato molto finemente e portarla sul fuoco.
- Far dorare l'aglio facendo molta attenzione che non bruci, quindi unire la passata di pomodoro e mescolare.
- Unire le olive nere, il patè di olive, le foglie di basilico lavate e spezzettate, un pizzico di sale, uno di zucchero e mescolare bene.
- Cuocere a fiamma molto dolce, coperto, per una decina di minuti circa. Il sugo si dovrà essere ristretto, quindi proseguire di poco la cottura se risulta ancora molto acquoso.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Mescolare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo e decorare con foglie di basilico.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti, bucatini.

## STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima in primavera e in estate perchè si trova il basilico fresco nel pieno del suo sapore. Se la volete preparare anche in altri periodi dell'anno sostituite il basilico con l'origano essiccato.

