

Pasta integrale con sugo di pomodoro e olive nere

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 400 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- 6 olive nere
- Sale
- Zucchero
- 5 g di Patè di olive nere
- Timo
- Origano
- Maggiorana
- 160 g di pasta integrale

PREPARAZIONE

- Mettere in una padella l'olio e l'aglio spellato.
- Portarla sul fuoco e farlo dorare a fiamma media.
- Togliere il padellino dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere il pomodoro a pezzi, le olive, un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, il patè di olive ed una manciata di timo, origano e maggiorana.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, accendere il fuoco nella padella del condimento.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, spaghetti, maccheroni integrali

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

