



Bucatini alle olive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - olive - pasta secca

Ingr 4 persone:
300gr bucatini,
250gr passata di pomodoro,
2 cucchiaini patè d'olive nere,
pecorino, prezzemolo,
uno spicchio d'aglio, olio e.v.,
peperoncino, sale

In una padella fate scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio tagliato a metà e un pezzetto di peperoncino. Unite la passata di pomodoro e fate cuocere a fuoco vivace per circa 5 minuti. Unite il patè d'olive e fate cuocere per altri 5 minuti. Eliminate l'aglio, regolate di sale e aggiungete un paio di cucchiaini d'olio. Lessate i bucatini in abbondante acqua bollente e scolateli al dente. Cospargeteli con il pecorino e mescolate, poi conditeli col sugo preparato. Una spolverata di prezzemolo tritato e buon appetito.

eCucinando.it