



Rigatoni alle olive e basilico - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - ricette fantasias

ingredienti per 4 persone:

250 gr di rigatoni  
uno spicchio di aglio  
4/5 pomodori pelati  
un pugno di olive nere dolci  
un pugno di olive verdi Baresi o taggiasche  
3 filetti di acciughe sott'olio  
un mazzetto di basilico fresco  
un cucchiaino di origano  
sale, pepe  
olio evo

Mettere a bollire l'acqua per la pasta...

intanto in una padella saltapasta rosolare l'aglio in un paio di cucchiai di olio evo, quindi eliminare l'aglio e metterci dentro i pelati, schiacciarli con una forchetta, aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco vivo per far restringere un pò.

Denocciolare le olive con l'apposito strumento, tagliarle a filetti e metterele a cuocere nel sughetto insieme alle acciughe..

Intanto cominciare a cuocere la pasta, rigatoni o penne rigate, o volendo anche linguine!!

Profumare il sughetto di olive con l'origano e il basilico tritato, buttarci dentro la pasta cotta al dente, mescolare e servire in tavola fumante!

