



Fusilli con speck e olive nere - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

pelati - aglio - origano - cipolla

Fusilli con speck e olive nere

ingredienti per 4 persone:

250 gr di fusilli
50 gr di speck a cubetti
una ventina di olive nere dolci denocciolate
1/2 cipolla bianca
1 spicchio di aglio
olio evo
5 pomodori pelati
sale, pepe, origano

In una pentola rosolare l'aglio intero e la cipolla tritata in 4 cucchiari di olio evo. Aggiungere lo speck e dopo 5 minuti anche i pomodori pelati, aggiustare di sale e cuocere per 10 minuti a fuoco lento e col coperchio.

Intanto tagliare a filetti le olive.

Aggiungerle al sughetto, profumare con un cucchiaino di origano secco e lasciar cuocere ancora per 5 minuti.

Cuocere i fusilli al dente e condirli col sughetto e un pizzico di pepe nero.

