

Pasta con pomodori, olive e bottarga

Ingredienti per 4 persone:

320 gr.di penne rigate
6 pomodori perini maturi
60 gr.di olive nere denocciolate
60 ml.di olio evo
1 spicchio d'aglio
4 rametti prezzemolo tritato
40 gr.di bottarga di muggine
sale e pepe

Preparazione

Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli a spicchi o a pezzetti. Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare con l'olio in una padella antiaderente, unite i pomodori, salateli, pepateli e fateli cuocere 5 minuti a fuoco alto, aggiungete il prezzemolo. Tagliate le olive a metà in verticale e unite anche loro.

Versate abbondante acqua in una pentola, salatela e portatela a bollore, lessatevi le penne e scolatele al dente, versatele nella padella con il condimento, mescolate bene e distribuite la pasta nei piatti, grattugiatevi sopra la bottarga e servite.