

Pennette con scamorza, pomodori secchi e pesto d'olive

- Ingredienti (2 persone)
- 150 gr. di pennette
- 200 gr. di scamorza
- 100 gr. di pomodori secchi
- Per il pesto d'olive
- 100 gr. di olive nere
- pinoli q.b.
- 2 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di grana
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.

Denoccioliamo le olive e mettiamole in forno a 170 gradi per 10 minuti. Poi frulliamole con olio, sale, pepe, basilico, grana grattugiato e pinoli. Tagliamo la scamorza a cubetti e i pomodori secchi a pezzi piccoli. Mettiamo la pasta a lessare in abbondante acqua salata. Quando la pasta e' cotta, scoliamola e saltiamola in padella con il pesto di oliva e i pomodori secchi. Mettiamo nei piatti e aggiungiamo i cubetti di scamorza, quindi serviamo.