

Spaghetti al paté di olive

INGREDIENTI

per 4 persone

SPAGHETTI 350 g
POLPA DI POMODORO 6 cucchiaini
PATÉ DI OLIVE un cucchiaino
AGLIO uno spicchio
PREZZEMOLO un ciuffo
PARMIGIANO GRATTUGIATO q. b.
OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE 2 cucchiaini
SALE q. b.

ATTREZZATURA

una pentola
una padella
un piatto da portata

VINI CONSIGLIATI

Riviera Ligure di Ponente Vermentino a 10 °C
Biferno bianco (Molise) a 10 °C



- 1 In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata, quindi tuffatevi gli spaghetti e fateli cuocere al dente.
- 2 Nel frattempo preparate il sugo: fate cuocere per 10 minuti la polpa di pomodoro con l'aglio sbucciato, aggiungete 2 cucchiaini dell'acqua di cottura della pasta, il paté di olive e il prezzemolo tritato, mescolando bene con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete infine l'olio e togliete dal fuoco.
- 3 Versate gli spaghetti ben scolati direttamente nella padella del sugo e fateli rosolare per un minuto, insaporendoli bene. Trasferiteli nel piatto da portata e serviteli in tavola guarnendoli con alcuni ciuffi di prezzemolo fresco e spolverandoli con abbondante parmigiano grattugiato.

Difficoltà	FACILE
Tempo di preparazione	5'
Tempo di cottura	20'
Modalità di cottura	FORNELLO
Microonde	NO
Possibilità di congelazione	NO
Tempo di conservazione	2 GIORNI

CURIOSITÀ

L'oliva è una drupa ovale lunga da 1,5 a 3 centimetri, ricoperta da una buccia verde prima della maturazione, che diventa poi violacea, bruna e liscia.

CONSIGLI PRATICI

Potete sostituire il paté di olive con 100 grammi di olive nere snocciolate e sminuzzate, oppure con un cucchiaino raso di burro di sesamo: otterrete in questo caso un piatto dal sapore mediorientale.

