

Fusilli con pomodorini, olive taggiasche e feta *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Rosolate l'aglio in padella con un filo di olio. Aggiungete le olive. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà. Aggiungete sale, pepe e origano. Fate cuocere il sugo a fiamma vivace per un quarto d'ora scarso. Cuocete la pasta come di consueto in acqua bollente salata. Scolate la pasta, quindi saltatela in padella con il sugo. Terminate con una generosa dose di cubetti di feta, e fate saltare ancora la pasta. La feta donerà freschezza ma al contempo tenderà a sciogliersi un pochino, creando una golosa crema.

Consigli

Se volete dare un gusto diverso al vostro piatto di pasta con pomodorini, olive taggiasche e feta, potete acquistare dei fusilli a base di kamut.

Curiosità

Il piatto che vi proponiamo oggi è un mix mediterraneo, che combina specialità di tante regioni diverse: i pomodorini (per esempio siciliani), la feta greca e le ottime olive taggiasche (liguri).

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta corta 250 grammi (tipo fusilli)

Olive taggiasche (3 cucchiaini colmi di olive taggiasche)

Pomodorini (una quindicina di pomodorini)

Feta greca 150 grammi

Origano (un cucchiaino di origano)

Pepe

Sale

Aglio 1 spicchio