

PASTA ALLA CRUDAIOLA

Bucatini con olive verdi, pinoli e finocchietto

per 4 persone

360 g di bucatini • 60 g di pinoli • 180 g di olive verdi denocciolate • un mazzettino di finocchietto • 180 g di pecorino pepato siciliano non troppo stagionato • olio extravergine d'oliva • sale

1 Tostate i pinoli per qualche minuto in una padella antiaderente priva di condimento fino a che risulteranno leggermente dorati, lasciateli intiepidire e tritateli grossolanamente con le olive.

Tagliuzzate finemente la parte più tenera del finocchietto. Trasferite il battuto di pinoli e olive in una terrina, unite il finocchietto ed emulsionate con un dl circa di olio.

2 Tagliate il pecorino a scaglette. Portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi i bucatini

per il tempo indicato sulla confezione, diluite il battuto di olive e pinoli con qualche cucchiata dell'acqua di cottura della pasta. Scolate i bucatini al dente e versateli in una terrina con metà delle scaglette di pecorino preparate. Mescolate bene, spolverizzate con il pecorino rimasto e servite.

facile**Preparazione 15 minuti****Cottura 15 minuti****870 cal/porzione**

A sinistra: piatto L'Abitare, ciotola Maxwell&Williams. A destra: piatto fondo piatto L'Abitare, piatto piano e ciotola MV% Ceramics Design