Pomì
O Così. O Pomì.

Sedanini in crema di olive e pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Olive nere snocciolate: 50 gr
- Olive verdi snocciolate: 50 gr
- Panna fresca o da cucina: 3/4 cucchiai
- Parmigiano: 30 gr

Preparazione

“Preparare il condimento mentre si cuoce la pasta” questi sono i gesti preferiti per ottenere ricette perfette che ci permettono di mangiare piatti sani, veloci, fatti in casa, ed economici ideali anche per chi ha pochissimo tempo da dedicare in cucina e rientra tardi la sera. Importante è mantenere una dispensa un po’ fornita, per realizzare questo piatto di **pasta al pomodoro con crema di olive** non bisogna far mancare una buona passata di pomodoro! Mentre aspettiamo che l’acqua raggiunga il bollore in pochi gesti prepariamo una cremina a base di olive, pomodoro e qualche cucchiaio di panna che andrà ad ammorbidire il gusto e rendere tutto molto vellutato. Se avete poi voglia di stupire preparate una cialda di parmigiano e sbriciolatela all’ultimo minuto, contribuirà a rendere il vostro piatto croccante e ancora più piacevole! Se vi è venuta voglia di provarla fatemi sapere se vi è piaciuta!

Mettete su l’acqua per cuocere la pasta. Nel frattempo fate imbiondire uno spicchio di aglio in un tegame con 2 o 3 cucchiai di **olio extravergine di oliva**.
Con l’aiuto di un mini pimer o frullatore tritate le olive fino ad ottenere una crema aggiungendo se necessario un po’ di acqua. Unite le olive nel tegame con l’aglio e fate insaporire, aggiungete la ***passata di pomodoro*** aggiustate di sale e fate andare per far restringere leggermente la salsa.
Pochi minuti prima di aggiungere la pasta unite la panna per rendere vellutata la crema. Per fare la cialda potete sistemare un mucchietto ben disteso di formaggio su un pezzo di carta da forno e farla cuocere 50/60 secondi nel microonde a massima potenza oppure adagiate sempre la carta di forno sul fondo di una padella su fiamma vivace, non appena vedrete che il formaggio si distende e forma le bollicine spegnete e lasciare raffreddare. Sbriciolate la cialda sulla pasta prima di servirla, volendo aggiungete anche un po’ di **peperoncino piccante**.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

