

[TUTTE LE RICETTE](#)

LINGUINE CREMOSE CON PASTA ALLE OLIVE NERE

30 MIN

FACILE

PRIMO

INGREDIENTI

- Linguine 350 g
- Pasta di olive nere 65g
- Pomodori secchi q.b.
- Latte 200 ml (intero)
- Panna 300 ml
- Parmigiano grattugiato 100 g
- Pane grattugiato 4 cucchiari (mollica)

PREPARAZIONE

Versa in un pentolino il latte e la panna e portali a ebollizione. A quel punto versa anche il parmigiano e lascia ridurre la crema di formaggio sul fuoco, aggiustando di sale e pepe.

Metti a bollire l'acqua mentre prepari la salsa con le olive nere e i pomodori secchi, semplicemente stemperando le due salse in padella con due cucchiari d'olio.

Quando la pasta sarà cotta, aggiungila in padella assieme alla crema di formaggio e saltala velocemente.

Toglila dal fuoco e unisci anche il pan grattato per conferirle una consistenza croccante.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per stemperare il forte sapore del patè di olive e del formaggio, abbinaci il gusto leggero dell'Extra Vergine Delicato.

CONDIVIDI

