

Paccheri feta olive e pomodori secchi

Questo sugo è veloce da preparare e molto saporito, la Feta sbriciolata si ammorbidisce al contatto con la pasta calda creando un effetto molto piacevole sotto i denti. I paccheri sono la pasta ideale per questo sugo, perchè sono grossi e succulenti e letteralmente "calamitano" il



sugo. Da provare.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di paccheri grossi
- 200 gr di feta
- 1 confezione di olive denocciolate
- 100 gr di pomodori secchi o sott'olio
- pasta di acciughe
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine
- peperoncino a piacere



Tritare gli spicchi d'aglio e soffriggerli a fiamma bassa nell'olio d'oliva, aggiungere un cucchiaio di pasta d'acciughe e sciogliere bene. Tagliare le olive a rondelle ed unire al fondo di aglio e acciuga. Rosolare 1 minuto.

Se utilizzate i pomodori secchi sott'olio, tagliarli semplicemente a pezzettini ed unirli al sugo. Se utilizzate quelli secchi, tagliarli a pezzetti, metterli in una ciotola con un paio di mestoli di acqua di cottura e fare rivenire per circa 10 minuti. Dopodiché scolare, condire con olio e origano, mescolare bene poi unire al sugo.

In una ciotola a parte sbriciolare con le dita la feta.

Scolare la pasta al dente, versare nella pentola con il sugo e mantecare, aggiungendo eventualmente qualche mestolo di acqua di cottura. Unire l'80% della feta ed incorporare al sugo. Disporre la pasta nei piatti e condire in superficie con la feta rimanente. Servire subito.