

## *Pennette alle olive e capperi*

- ⇒ 400 g. di penne piccole
- ⇒ 1/2 tazza di salsa di pomodoro
- ⇒ 200 g. di olive nere
- ⇒ 1 cucchiaino di capperi
- ⇒ 2 spicchi d'aglio
- ⇒ 1 peperoncino fresco piccante
- ⇒ olio, sale e pepe q. b.
- ⇒ basilico fresco
- ⇒ vino bianco

*Mettete sul fuoco una padella con dell'olio, gli spicchi d'aglio ed il peperoncino: quando l'aglio, comincerà a prendere colore, aggiungete le olive snocciolate ed i capperi. Fate soffriggere un poco, poi spruzzate con del vino bianco.*

*Coprite per qualche minuto, fate evaporare, quindi aggiungete la salsa di pomodoro ed il basilico.*

*Fate cuocere fino a quando il sugo non si sarà completamente ristretto.*

*Cuocete le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella padella con il sugo.*

*Accendete il fuoco, date una veloce mescolata, in modo che la pasta prenda bene il condimento e servite con del pecorino o parmigiano (a piacere) grattugiato.*