PASTA CON POMODORINI E FETA

TEMPO PREPARAZIONE 10/15 MINUTI
TEMPO COTTURA 8/9 MINUTI
PORZIONI 3 PERSONE

INGREDIENTI

240 g pasta

1 vaschetta pomodorini

100 g olive nere denocciolate
origano secco
sale q.b.

2 cucchiai olio extravergine di oliva
1 mazzetto di basilico
150 g feta

PREPARAZIONE

- Lessate la pasta in abbondante acqua salata
- Tagliate i pornodorini e la feta a dadini.
- Lavate ed asciugate il basilico e sminuzzatelo.
- Scolate la pasta e raffreddatela immediatamente sotto acqua corrente.
- Aggiungete i pomodorini, il formaggio, le olive ed il basilico.
- Condite con l'olio ed aggiungete un cucchiaio di origano secco.
- Se necessario aggiustate di sale.