

# Amanida de pasta amb olives, pesto, alfàbrega i ricotta

## INGREDIENTS (4 pax.)

- 300 g de pasta cuita
- 150 g d'olives mortes d'Aragó
- Tomàquets
- 1 manat d'alfàbrega (o ruca)
- 100 g de parmesà ratllat
- 1 gra d'all
- 100 g de pinyons
- 200 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de ricotta seca
- Pebre negre

## ELABORACIÓN

- Bulliu la pasta segons la informació del fabricant. Refresqueu-la sota un raig d'aigua freda i escorreu-la bé. Tireu-hi un raig d'oli d'oliva i reserveu-la.
- Renteu i eixugueu l'alfàbrega, poseu-la en un got mesclador amb el parmesà, l'all, els pinyons i una mica d'oli d'oliva. Tritureu-ho amb un batedora de vas i afegiu-hi oli, en funció de la textura desitjada del pesto. Poseu-ho al punt de sal i pebre.
- Barregeu la pasta amb el pesto i amb les olives, desossades i trossegades.
- Renteu i assequeu els tomàquets. Talleu-los a trossos i afegiu-los a la pasta.
- Ratlleu la ricotta seca i escampeu-la per sobre la pasta.

