



## FUSILLI CON FILETTI DI SGOMBRO OLIVE E POMODORINI

[dolcineincucinadasimo.blogspot.it](http://dolcineincucinadasimo.blogspot.it)



### **Ingredienti:**

250 g di fusilli  
3 filetti di sgombro  
80 g di olive nere snocciolate  
8 pomodorini ciliegino  
3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo tritato q.b.  
peperoncino in polvere

### **Preparazione:**

In una padella versare l'olio con l'aglio, le olive tagliate a rondelle, far insaporire e unire i pomodorini tagliati a metà, aggiustare di sale, cuocere per 10 minuti, nel frattempo lessare la pasta. Al termine della cottura del sughetto spolverare il prezzemolo tritato ed il peperoncino, condire con la pasta, far saltare per 2/3 minuti.