

Ingredienti per 4 persone

- gr. 350 di **maccheroni integrali**
- 2 spicchi di **aglio**
- 20 **olive** (nere o verdi)
- 4 **pomodori**
- **sale** (grosso e fino) q. b.
- **pepe** q. b.
- **prezzemolo** q. b.
- 1 bicchiere di **vino bianco**
- 4 cucchiari di **parmigiano**
- 4 cucchiaini di **pangrattato**

Preparazione

Snocciola e taglia a pezzi le olive, schiaccia l'aglio, trita il prezzemolo e taglia i pomodori a fette.

Metti a cuocere in un tegame col vino bianco olive, aglio, prezzemolo e un pizzico di sale. Quando il vino si sarà addensato spegni il fuoco.

Nel frattempo cuoci la pasta in acqua salata, scolala al dente e mettila in una teglia, condendola con il sugo di olive e coprendola con fette di pomodoro. Spargi un velo di pangrattato, parmigiano e pepe. Metti in forno a gratinare a 175 °C per 15 minuti.