

## SUGHI VELOCI

1''

Scaldare in olio d'oliva poco aglio, aggiungere spinaci crudi tagliate a striscioline sottili e alcune noci schiacciate. Togliere l'aglio e aggiustare di sale. Condire la pasta.

2''

Snocciolare alcune olive verdi e nere e passarle in olio d'oliva. Aggiungere del peperoncino, aggiustare di sale e dopo brevissima cottura condire il riso già lessato.

3''

Scaldare in olio d'oliva uno spicchio d'aglio. Togliere l'aglio e aggiungere un porro tagliato a rondelle sottili e poca polpa di pomodoro. Appena il porro è appassito, aggiustare di sale e aggiungere un paio di foglie di basilico. Condire orecchiette o cavatelli e insaporire con ricotta grattugiata o altro formaggio.

**Ricette di cucina**