

Primo piatto

## Fusilli estivi

Per 4 persone

Tempo:30 min.

Difficoltà: Facile

### Ingredienti:

- 2 cucchiaini di olive nere
- **Vincotto PrimitivO Agrodolce**
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale quanto basta
- 1 cucchiaino di capperi
- 250 gr. di pomodori ciliegini
- 350 gr. di fusilli
- 1 mazzetto di rucola

### Procedimento:

1. lavate i pomodorini e tagliateli a tocchetti
2. mettete i pomodorini in una ciotola con i capperi, le olive denocciolate fatte a pezzetti, la rucola spezzata a mano, l'olio, Vincotto PrimitivO Agrodolce a vostro piacimento, un paio di spicchi da aglio tritato, sale.
3. Lasciate riposare il condimento preparato e nel frattempo mettete a cuocere al pasta, seguano le indicazioni descritte sulla confezione.
4. una volta cotta la pasta, scolatela, versatela nella ciotola, mescolate e servite freddo.