

Ingredienti per 2 persone

200 g di maltagliati freschi (senza uova)
30 g di mandorle spezzate
10 olive verdi denocciolate e tagliate in 4
100 ml di crema di soia (sostituto della panna da cucina)
8 pomodori secchi tagliati in 4

Sale
Olio evo

Preparazione
Mentre cuociamo la pasta in acqua salata già in ebollizione, possiamo saltare in padella le olive con i pomodori secchi con la crema di soia.
Una volta cotta, scoliamo la pasta e saltiamola in padella con gli altri ingredienti, poi dividiamola nei piatti ed infine decoriamo con le mandorle.
Rapida, buona, leggera e gustosa.