



## BUSIATE DI GRANO DURO BIOLOGICO TUMMINIA CON POMODORO CILIEGINO, CAPPERI LILLIPUT E OLIVE

In una pentola capiente portare ad ebollizione 5 litri di acqua (se si utilizza meno acqua regolare il sale in proporzione). Nel frattempo mettere a scaldare a fuoco medio una padella con l'olio aromatizzato all'aglio, le olive ed i capperi. Lasciare rosolare a fuoco basso per 1 minuto. Aggiungere la passata di pomodoro, il pepe ed il sale. Cuocere per 2 minuti mantenendo il fuoco basso. Quando l'acqua per la pasta bolle, aggiungere il sale grosso e le busiate, avendo l'accortezza di mantenere il bollore dell'acqua al minimo e di mescolare la pasta dolcemente, così da evitarne la rottura. Per ottenere una perfetta cottura al dente cuocere le busiate per 13 minuti (proseguire la cottura per qualche minuto nel caso si desideri una consistenza più morbida). Un minuto prima di scolare la pasta scaldare il sugo, poi scolare le busiate in padella ed amalgamare il tutto dolcemente. Aggiungere l'olio d'affioratura e disporre la pasta sui piatti.

## TUMMINIA ORGANIC DURUM WHEAT BUSIATE WITH CHERRY TOMATOES, LILLIPUT CAPERS AND OLIVES

Bring 5 litres/169fl oz of water to the boil in a large pot (if you use less water, adjust the amount of salt in proportion). Meanwhile, heat the garlic-flavoured oil, the capers and the olives in a frying pan over a medium heat. Sauté for about one minute over a low heat. Add the tomato sauce, the salt and the pepper. Let the sauce cook for about 2 minutes over a low heat. Add the cooking salt and the busiate to the boiling water. Keep at a low boil and stir gently to avoid damaging the pasta. For busiate perfectly "al dente", cook them for 13 minutes (cook them for longer if you like softer pasta). One minute before the pasta is ready, heat the sauce. Drain the cooked pasta and add it to the sauce in the pan, stirring gently. Add the olive oil and serve.