

SPAGHETTONI No 6 ME ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΡΟΚΑ



- 500 gr. Spaghettoni No 6 Primo Gusto
- 3 ματσάκια ρόκα χοδροκομμένη
- 350 γραμ. ελιές μαύρες χωρίς το κουκούτσι
- 350 γραμ. φέτα κομμένη σε κύβους
- 2 βαζάκια λιαστή τομάτα
- 1 φλιτζάνι λάδι

Κόβουμε τις ελιές και τις τομάτες σε τρία κομμάτια την κάθε μια. Ξεκινάμε κόβοντας τη ρόκα σε μεγάλα κομμάτια. Στη συνέχεια αφαιρούμε το κουκούτσι από τις ελιές και τις κόβουμε σε φέτες. Έπειτα κόβουμε τη φέτα σε κύβους και τις λιαστές ντομάτες στα τέσσερα. Ανακατεύουμε καλά το λάδι, τις ελιές και τις τομάτες βράζουμε τα ζυμαρικά και μόλις είναι έτοιμα, τα τοποθετούμε σε ένα πυρέξ, ρίχνουμε τα υλικά που έχουμε ήδη έτοιμα την φέτα και την ρόκα και ανακατεύουμε καλά. Σερβίρουμε αμέσως.