

Linguine Alla Marinara

Cuocere in padella aglio, olio, acciughe, olive, capperi, passata di pomodoro e sale per 10-15 minuti. Aggiungere le linguine gi? lessate e farle saltare con l'aggiunta di basilico. Servire accanto alle linguine degli stuzzichini preparati con pane, burro, acciughe, olive e capperi cotti al forno.

Ingredienti

200 G Pasta Tipo Linguine
3 Filetti D'acciughe
10 Olive Nere
1 Mestolo Passata Di Pomodoro
Olio D'oliva
1 Spicchio Aglio
Capperi
Basilico
Per Gli Stuzzichini:
4 Fette Pane In Cassetta
10 Capperi
4 Filetti D'acciughe
Burro

Note

Preparazione: 30 minuti.