

Linguine Alla Puttanesca

In una padella da frittura fate soffriggere l'aglio di color bianco. Aggiungete poi i pomodori tagliati a pezzi o 'schiattati' con pelli e semi e poco sale. Quando il pomodoro è quasi al punto giusto, cioè dopo una decina di minuti, unite capperi e olive snocciolate e lasciate sul fuoco per altri 5 minuti. La pasta al dente tirata col forchettone verrà versata nella padella e mescolata sul fuoco in modo che assorba bene tutto il sugo. Si verserà quindi in un piatto ovale e si cospargerà di prezzemolo crudo. È preferibile servire queste linguine in piatti spiani e non fondi.

Ingredienti

600 G Pasta Tipo Linguine
100 G Olive Nere
30 G Capperi
100 G Olio D'oliva
1000 G Pomodori Freschi
4 Spicchi Aglio
Abbondante Prezzemolo
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 50 minuti.