

Linguine Alle Acciughe (2)

Lavate accuratamente le acciughe e tagliatele a pezzettini. In una padella fate rosolare l'aglio in poco olio, aggiungete i pomodori a dadini, salate e fate cuocere per qualche minuto, quindi aggiungete le acciughe e qualche foglia di basilico tritata. Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente, saltatele nella padella del sugo e servite subito.

Ingredienti

320 G Pasta Tipo Linguine
200 G Acciughe Sotto Sale
2 Pomodori Maturi
Aglio
Sale
Alcune Foglie Basilico
Poco Olio D'oliva

Note

Preparazione: 15 minuti.