

# Linguine Alle Acciughe

Diliscate le acciughe, lavatele, asciugatele. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo. Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a pezzetti. Scaldate l'olio in una padella, rosolatevi le acciughe, scolatele e mettetele su un piatto. Nella stessa padella sciogliete un cucchiaino di pasta d'acciughe, unite l'aglio, i pomodori e cuocete per dieci minuti, regolate sale e pepe, cospargete di prezzemolo tritato. Cuocete la pasta, scolatela, versatela nella padella del sugo, unite le acciughe, mescolate e servite.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Linguine  
4 Pomodori Perini  
2 Spicchi Aglio  
20 Acciughe Fresche  
Prezzemolo Tritato  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale  
Pepe  
1 Cucchiaino Pasta D'acciughe

## Note

Preparazione: 25 minuti.