

Linguine Alle Olive (2)

Tritare grossolanamente i capperi lavati e le olive. A parte tritare basilico, prezzemolo e aglio. In una padella soffriggere il trito di prezzemolo, aglio e basilico, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere, mescolando, per 5 minuti. Unire le olive e i capperi, salare, pepare e cuocere per altri 15 minuti. Lessare la pasta, scolarla al dente e versarla nella padella con il sugo, far insaporire e servire.

Ingredienti

320 G Pasta Tipo Linguine
60 G Olive Nere Snocciolate
60 G Olive Verdi Snocciolate
1 Cucchiaino Capperi Sotto Sale
2 Spicchi Aglio
200 G Polpa Di Pomodoro
Basilico
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.