

Linguine Alle Olive E Capperi

Cuocere le linguine in acqua salata. Intanto, in un tegame con l'olio far imbiondire l'aglio e poi aggiungere i capperi, le olive snocciolate, il prezzemolo tritato, un po' d'acqua di cottura della pasta, un po' di pepe e lasciar cuocere per 2 minuti circa. Spento il fuoco unire il tonno sgocciolato. Infine, scolare le linguine e condirle con la salsa calda.

Ingredienti

600 G Pasta Tipo Linguine
150 G Olive Nere
100 G Tonno
80 G Capperi
Prezzemolo Tritato
3 Spicchi Aglio
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.