

Linguine Con Alici

Soffriggere l'olio con l'aglio e il peperoncino, unire i pomodorini, un pizzico di origano e sale. Appena la salsa, cotta per 5 minuti, è pronta, adagiarvi le acciughe private di teste e lisce, coprire e cuocere per circa 5 minuti. Cuocere le linguine per 6' in acqua salata, scolarle e saltarle nella salsetta con abbondante prezzemolo tritato.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Linguine
250 G Acciughe
Peperoncino Rosso
Origano
Prezzemolo
150 G Olio D'oliva
Sale
1 Spicchio Aglio
200 G Pomodorini Del Pendolo (essiccati)

Note

Preparazione: 10 minuti.