

# Linguine Con Anguille Pomodoro E Olive

Soffriggere aglio, olio, e peperoncino, aggiungere i pomodori, le olive e salare. Unirvi l'anguilla e lasciar cuocere. Lessare la pasta, scolarla, saltarla con il sugo e servire.

## Ingredienti

200 G Pasta Tipo Linguine

200 G Anguille

2 Pomodori

20 G Olive

1 Spicchio Aglio

1 Spicchio Peperoncino

Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

## Note

Preparazione: 30 minuti.