

# Linguine Verdi Alla Provola

Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua; quando raggiungerete l'ebollizione, salatela e tuffatevi le linguine verdi, cuocendole al dente. Intanto in un tegame, fate riscaldare 120 g d'olio con uno spicchio d'aglio, sbucciato e liberato dell'eventuale germoglio, che toglierete appena accennerete a prendere colore. Insaporite il condimento con una striscia di circa 10 cm di pasta d'acciughe, aiutandovi nel scioglierla con una forchetta. Appena pronta, scolate la pasta e versatela nella padella, facendola saltare per 1-2 minuti. Unite allora la provola, che avrete ridotto in minuscola dadolata al condimento, e insaporite con una generosa macinata di pepe bianco. Mescolate bene, versate in zuppiera e servite.

## Ingredienti

480 G Pasta Tipo Linguine Verdi  
200 G Formaggio Provola  
120 G Olio D'oliva  
Aglio  
Pasta D'acciughe  
Sale  
Pepe Bianco

## Note

Preparazione: 15 minuti.