

LINGUINE ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo linguine,
- 3 filetti d'acciughe,
- 10 olive nere,
- 1 mestolo di passata di pomodoro,
- olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- capperi,
- basilico.

Per gli stuzzichini:

- 4 fette di pane in cassetta,
- 10 capperi,
- 4 filetti d'acciughe,
- burro.

Cuocere in padella aglio, olio, acciughe, olive, capperi, passata di pomodoro e sale per 10-15 minuti.
Aggiungere le linguine già lessate e farle saltare con l'aggiunta di basilico.
Servire accanto alle linguine degli stuzzichini preparati con pane, burro, acciughe, olive e capperi cotti al forno.