

LINGUINE ALLE ACCIUGHE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo linguine,
- 4 pomodori perini,
- 2 spicchi di aglio,
- 20 acciughe fresche,
- prezzemolo tritato,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe.

Diliscate le acciughe, lavatele, asciugatele.

Sbucciate l'aglio e schiacciatelo.

Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a pezzetti.

Scaldate l'olio in una padella, rosolatevi le acciughe, scolatele e mettetele su un piatto.

Nella stessa padella sciogliete un cucchiaino di pasta d'acciughe, unite l'aglio, i pomodori e cuocete per dieci minuti, regolate sale e pepe, cospargete di prezzemolo tritato.

Cuocete la pasta, scolatela, versatela nella padella del sugo, unite le acciughe, mescolate e servite.