

LINGUINE ALLE ACCIUGHE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 200 g di acciughe sotto sale,
- 2 pomodori maturi,
- aglio,
- sale,
- alcune foglie di basilico,
- poco olio d'oliva.

Lavate accuratamente le acciughe e tagliatele a pezzettini.

In una padella fate rosolare l'aglio in poco olio, aggiungete i pomodori a dadini, salate e fate cuocere per qualche minuto, quindi aggiungete le acciughe e qualche foglia di basilico tritata.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente, saltatele nella padella del sugo e servite subito.