

## LINGUINE ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 60 g di olive nere snocciolate,
- 60 g di olive verdi snocciolate,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 2 spicchi di aglio,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- basilico,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare grossolanamente i capperi lavati e le olive.

A parte tritare basilico, prezzemolo e aglio.

In una padella soffriggere il trito di prezzemolo, aglio e basilico, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere, mescolando, per 5 minuti.

Unire le olive e i capperi, salare, pepare e cuocere per altri 15 minuti.

Lessare la pasta, scolarla al dente e versarla nella padella con il sugo, far insaporire e servire.