
LINGUINE ALLE OLIVE E CAPPERI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo linguine,
- 150 g di olive nere,
- 100 g di tonno,
- 80 g di capperi,
- prezzemolo tritato,
- 3 spicchi di aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere le linguine in acqua salata.

Intanto, in un tegame con l'olio far imbiondire l'aglio e poi aggiungere i capperi, le olive snocciate, il prezzemolo tritato, un po' d'acqua di cottura della pasta, un po' di pepe e lasciar cuocere per 2 minuti circa.

Spento il fuoco unire il tonno sgocciolato.

Infine, scolare le linguine e condirle con la salsa calda.