

LINGUINE CON ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo linguine,
- 250 g di acciughe,
- peperoncino rosso,
- origano,
- prezzemolo,
- 150 g di olio d'oliva,
- sale,
- 1 spicchio di aglio,
- 200 g di pomodorini del pendolo (essiccati).

Soffriggere l'olio con l'aglio e il peperoncino, unire i pomodorini, un pizzico di origano e sale.

Appena la salsa, cotta per 5', è pronta, adagiarvi le acciughe private di teste e lisce, coprire e cuocere per circa 5'.

Cuocere le linguine per 6' in acqua salata, scolarle e saltarle nella salsetta con abbondante prezzemolo tritato.