

LINGUINE CON ROSSETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di rossetti,
- 150 g di pomodorini del pendolo,
- 15 olive nere di Gaeta,
- aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pasta tipo linguine,
- 1 pizzico di peperoncino.

Far rosolare l'aglio in olio d'oliva extra-vergine conseguentemente dorare i rossetti per 3 minuti e aggiungere quindi le olive nere e i pomodorini cuocendo per circa 5 minuti.

Unire al composto la pasta precedentemente cotta e mantecare per 3 minuti.

Servire in tavola con un pizzico di peperoncino.