alterVISTA VOTA IL SITO Classifica: 4365 L'APPETITO VIEN MAN 31/12/2008 Agg

# LINGUINE AL PERSICO

HOME PAGE

CHI SIAMO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

## Dose per 4 persone

- 400 grammi di linguine
- 400 grammi di filetto di pesce persico
- 200 grammi di pomodorini freschi
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- prezzemolo
- sale
- peperoncino

## Preparazione

- In una padella che possa contenere anche gli spaghetti, mettete l'olio e l'aglio e fatelo soffriggere per qualche minuto
- aggiungete i pomodorini  e fateli cucinare a fuoco moderato per circa 5 minuti, unitevi il pesce tagliato a pezzetti
- regolatelo con il sale e il peperoncino, ultimate la cottura
- Nel frattempo in abbondante acqua salata, cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella con il condimento, spolverate con il prezzemolo tritato e servitela ben calda

DOLCI

CHICCHE

SALSE

CONTATTI

FOTO

Link Amici