

LINGUINE ALLA PUTTANESCA

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

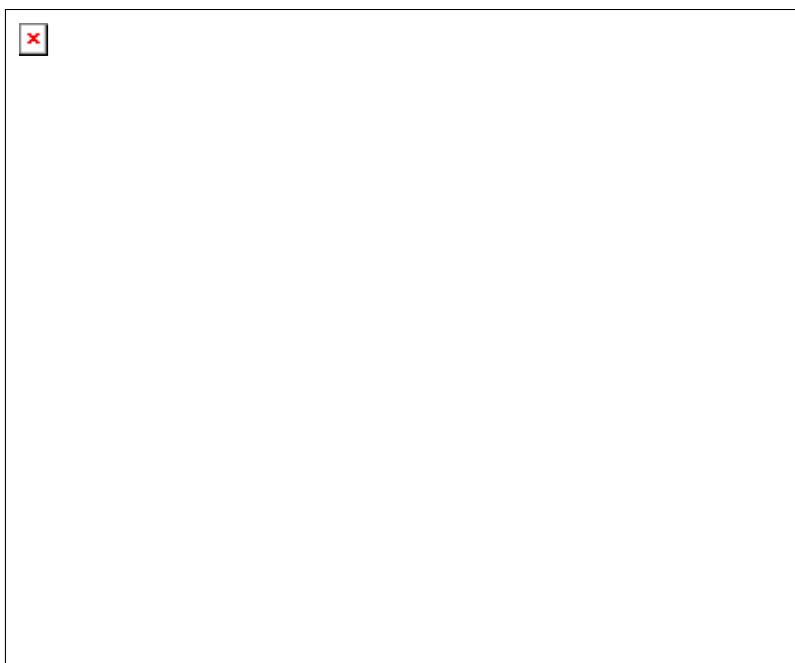
Dose per 4 persone

- 400 grammi di linguine
- 300 grammi di pomodorini
- 20 olive nere
- 50 grammi acciughe
- 4 cucchiaini di capperi
- 2 spicchi di aglio
- 5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- sale
- peperoncino

Preparazione



- In una padella che possa contenere anche la pasta, fate soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva, aggiungete le acciughe e fatele saltare finchè non si saranno sciolte
- aggiungete i pomodorini, le olive tagliate a rondelline e fateli cucinare a fuoco moderato per circa 15 minuti
- regolate con il sale e il peperoncino
- Nel frattempo in abbondante acqua salata, cucinate la pasta al dente, scolatela, fatela saltare in padella con il condimento e servitela ben calda

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)