

"BALENA"

Linguine alla Pasta d'Acciughe



Ingredienti per 4 persone

- Linguine o spghettini: gr. 350
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe Balena
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Sale

Preparazione.

Mettete in una padella 6 cucchiai d'olio, un po' di prezzemolo tritato, una puntina di peperoncino e l'aglio affettato o schiacciato. Appena l'aglio si è rosolato unite la pasta d'acciughe e 2 cucchiai d'acqua. Cuocete al dente la pasta in acqua bollente poco salata, scolatela e mettetela in una zuppiera ben calda, aggiungete subito la salsa, girate rapidamente e servite subito.