

# L'INGREDIENTE DI NOVEMBRE: POMODORINI PUGLIESI SECCHI SOTTOLIO

Libera Terra 290G € 5.90

Il gusto di Puglia direttamente sulle vostre tavole!



## LINGUINE AI POMODORI SECCHI

### **Ingredienti:**

Porzione per 4 persone; Linguine 400g; Pomodori secchi sott'olio 100g; 2 spicchi d'aglio; Peperoncino q.b.; Prezzemolo q.b.; Origano q.b.; Basilico q.b.; Olio 4 cucchiaini da tavola di olio dei pomodori secchi; Sale q.b.

### **Come procedere:**

Versare qualche cucchiaino di olio di conservazione dei pomodori secchi in una padella, aggiungere l'aglio tagliato finemente e i pomodori secchi tagliati grossolanamente.

Accendere il fuoco e aggiungere il basilico, l'origano e il peperoncino.

Contemporaneamente mettere a cuocere le linguine, ricordarsi di scolarle al dente!

Scolare la pasta e aggiungere la in padella con un mestolo di acqua di cottura.

Mantecare bene e ultimare con del prezzemolo tritato