

Linguine allo sgombro e pomodori secchi

Un primo piatto saporito e semplicissimo da preparare, perfetto per un pranzo veloce o per una cena in famiglia.

Ingredienti:

- 200 g linguine
- 140 g pomodori secchi
- 1 scatola sgombro sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- 20-30 olive taggiasche
- 1 limone
- prezzemolo q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.

Procedimento:

1. Soffriggere uno spicchio d'aglio per qualche minuto in una padella con un filo d'olio.
2. Tagliare a pezzetti i pomodori secchi e lo sgombro sott'olio.
3. Togliere l'aglio dalla padella e aggiungere i pomodori secchi e lo sgombro.
4. Immergere le linguine in una pentola d'acqua bollente salata. Cuocere la pasta nell'acqua bollente per metà del tempo di cottura.
5. Tritare finemente il prezzemolo.
6. A metà del tempo di cottura trasferire le linguine nella padella con i pomodori secchi e lo sgombro. Continuare la cottura della pasta come se fosse un risotto (aggiungendo acqua di cottura al bisogno).
7. Al termine della cottura della pasta unire le olive taggiasche e il prezzemolo precedentemente tritato. Mescolare il tutto.
8. Trasferire le linguine nei piatti e cospargere con un'abbondante grattugiata di buccia di limone.
9. Servire accompagnando il piatto con un calice di Maximilian I.