

PRIMI PIATTI

Linguine improvvisate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g passata pomodoro
250 g linguine
1 scatola sgombro sott'olio
2 alici sott'olio
1/2 cipolla
6 olive verdi
olio extravergine d'oliva
origano
basilico

PREPARAZIONE

1 Tagliate al velo la cipolla e ponetela in un tegame a soffriggere con un po' di olio.

Quando sarà imbriondita aggiungete le alici a pezzetti e fatele sciogliere a fuoco basso.

Unitevi la passata di pomodoro e continuate la cottura, infine sbriciolatevi lo sgombro e le olive a pezzetti e mescolate.

Cuocete ancora un paio di minuti.

A fuoco spento, prima di servire date una spolverata di origano e basilico al sugo.

Lessate le linguine e conditele con la salsa.



