

PRIMI PIATTI

# Linguine al novellame di triglia

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *50 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



## INGREDIENTI

150 g di novellame di triglia  
1 spicchio di aglio  
poco prezzemolo e basilico  
5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
400 g di linguine  
pepe e sale.

## PREPARAZIONE



2 Tritare basilico, prezzemolo ed aglio.



**3** In una padella mettete il trito appena preparato con l'olio e fate rosolare leggermente.

Sciacquate bene il novellame e aggiungetelo in padella.



**4** Aggiustate di sale, mescolare e fate cuocere 1 minuto.



**5** Nel frattempo fate lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela, aggiungetela nella padella e mantecare velocemente.





6 Servite completando con del pepe nero.

