

PRIMI PIATTI

Linguine al novellame di triglia

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.

