

PRIMI PIATTI

# Linguine della fattrice

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

500 g linguine  
1 bicchiere olio d'oliva  
1 spicchio d'aglio  
1 manciata di pinoli  
olive nere  
capperi  
olive verdi  
6 pomodorini maturi  
peperoncino  
prezzemolo  
basilico  
parmigiano  
sale

## PREPARAZIONE

**1** Fate soffriggere in un'ampia padella l'aglio tritato con pinoli, capperi, peperoncino, olive snocciolate e tagliate a rondelle, pomodorini, sale, prezzemolo, basilico e fate cuocere,

Cuocete le linguine, scolatele e conditele con il sugo.

Servite con abbondante parmigiano grattugiato.