

# LINGUINE ALLA PUTTANESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo linguine,
- 100 g di olive nere,
- 30 g di capperi,
- 100 g di olio d'oliva,
- 1 kg di pomodori freschi,
- 4 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo,
- pepe,
- sale.

In una padella da frittura fate soffriggere l'aglio di color bianco.

Aggiungete poi i pomodori tagliati a pezzi o 'schiattati' con pelli e semi e poco sale.

Quando il pomodoro è quasi al punto giusto, cioè dopo una decina di minuti, unite capperi e olive snocciolate e lasciate sul fuoco per altri 5 minuti.

La pasta al dente tirata col forchettone verrà versata nella padella e mescolata sul fuoco in modo che assorba bene tutto il sugo.

Si verserà quindi in un piatto ovale e si cospargerà di prezzemolo crudo.

E' preferibile servire queste linguine in piatti spiani e non fondi.