

## LINGUINE CON RAGÙ DI PESCE AI PROFUMI DI SICILIA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 2 aglio
- sale
- origano
- peperoncino in polvere
- capperi (4 cucchiaini)
- linguine (320gr)
- pomodori ciliegini (600gr)
- Filetti di Merluzzo Findus (600gr)
- Misto per Primi Piatti That's Amore Findus

### Come si prepara

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo soffriggere l'aglio in 4 cucchiaini d'olio, aggiungere il Misto per primi piatti Findus ed e il merluzzo.

Tagliare a metà i pomodorini ciliegini ed unirli al ragù di mare aggiungendo 4 cucchiaini di capperi, 4 di origano, un pizzico di sale e uno di peperoncino.

Far cuocere per 5-7 minuti, quindi mantecarvi la pasta non appena scolata.

**Difficoltà: 2**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	118 kcal 494 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

light, pasta, veloce, facile, primavera, estate

