

LINGUINE DI MARE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo
- linguine (400gr)
- peperoncino
- pomodorini (200gr)
- Misto per Primi Piatti That's Amore Findus (150gr)

Come si prepara

In un'ampia padella antiaderente, fai soffriggere uno spicchio d'aglio e tre cucchiaini d'olio.

Aggiungi il prodotto ancora surgelato, copri con un coperchio e fai cuocere a fiamma viva per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Togli il coperchio, aggiungi dei pomodorini tagliati in quarti ed un mestolo di acqua di cottura della pasta, che starai nel frattempo preparando, e continua la cottura per altri 5 minuti a fiamma viva.

A cottura ultimata aggiungi la pasta e fai saltare il tutto in padella per 2 minuti.

Difficoltà: 2

Tags

pesce, pasta lunga, occasioni, mediterraneo