



LINGUINE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

LINGUINE DI APULIA

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Olivenöl, extra virgine
- 80 g Kapern
- 100 g entsteinte schwarze Oliven
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 2 Teelöffel Anchovis Paste
- 500 g Inpetto Linguine
- 1/2 Glas Nudel-Kochwasser

Knoblauch in der Pfanne mit Olivenöl anbräunen. Kapern hinzufügen, Pfeffer und Petersilie zugeben. 5-6 Minuten braten. Anchovis Paste dazugeben und schnell verrühren. Pasta kochen und abgiessen. In die Pfanne zu den restl. Zutaten geben und 1/2 Glas Nudel-Kochwasser dazugeben. Bei schwacher Hitze verrühren und servieren.