



SIMONE RUGIATI E LA PASTAIOLA PATRIMONIO CON LA SALSIERA ACCADEMIA – LINGUINE AL POMODORO AROMATICO

Primo - 4 persone

Ingredienti:

- 360 g spaghetti
- 250 g pomodori detterini
- 60 g pomodori secchi
- 60 g olive di Taggia
- 1 spicchio di aglio
- 1 arancia
- 1 limone
- aneto
- basilico
- timo
- maggiorana
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

-Mettete in cottura la pasta.

-Nel frattempo, con l'aiuto di un mixer, frullate i pomodori, 1 scorza di arancia , 1 scorza di limone, timo, aneto e maggiorana.

-Aggiungete 1 pizzico di sale e mettete nella salsiera dove avrete sfegato sul fondo uno spicchio di aglio, insieme alle olive di Taggia. Fate cuocere per il tempo di cottura della pasta.

-Condite la pasta con la salsa e qualche foglia di basilico.