

Linguine alla livornese

Le Linguine alla livornese si preparano pulendo totani e gamberetti e con pomodori lavati e puliti. Il tutto verrà poi unito in una padella dove avremo preparato un soffritto e completeremo servendo le linguine con una guarnizione di basilico.

La ricetta completa



Ingredienti

- 300 g Pasta (linguine)
 - 300 g Gamberetti freschi
 - 3 Totani
 - 6 Pomodori pachino
 - q.b. Olio di oliva extravergine
 - 1 spicchio Aglio
 - 1 Cipolla
 - q.b. Peperoncino
 - q.b. Basilico
-

Preparazione



Tagliate a listarelle i totani e pulite i gamberetti. Procedete quindi a lavare e tagliare i pomodorini.



In una padella aggiungete aglio, peperoncino e la cipolla tritata. Soffriggete e quindi aggiungete il pomodoro, il sale e fate cuocere per circa 15 minuti in modo che le linguine risultino al dente.



Completate il tutto con una guarnizione di basilico quindi servite.