Linguine al pesto di olive nere

Abbiamo fretta e vogliamo cucinare un primo piatto ricco di sapore? Ecco la ricetta delle Linguine al pesto di olive nere: semplice, genuino e irresistibile.

Grazie a Veronica del **blog CucinaConLuna** per averci inviato la ricetta.

Linguine al pesto di olive nere (Foto © www.cucinaconluna.com).

Ricetta Linguine al pesto di olive nere

Categoria: primi piatti
Difficoltà: bassa
Costo: basso
Dosi: per 4 persone
Tempo di cottura: 10 minuti
Tempo totale di preparazione: 15 minuti circa

Ingredienti

- 300 grammi di linguine;
- 200 grammi di olive nere denocciolate;
- 250 grammi di pomodorini pachino o piccadilly;
- 4 filetti di acciughe sott'olio;
- ½ spicchio d'aglio;
- basilico, olio extravergine di oliva e sale q.b..

Preparazione

All’interno di un mixer, unire le olive nere snocciolate, mezzo spicchio d’aglio e cinque cucchiai di olio extravergine di oliva. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Spezzettare i filetti di acciuga, lavare i pomodorini, tagliarli a metà e privarli dei semini. Aggiungere i filetti di acciuga spezzettati e i pomodorini al pesto di olive insieme a qualche fogliolina di basilico fresco.

Lessare le linguine in abbondante acqua salata, scolare la pasta al dente e trasferirla nel contenitore con il condimento preparato in precedenza. Far insaporire la pasta con gli altri ingredienti e servire irrorando con un filo di olio extravergine di oliva.

Buon appetito.

Data di creazione
16/09/2016
Autore
redazione