

Ingredienti per 4 persone:

320 g di linguine
1 spicchio di aglio schiacciato
1 ciuffo di prezzemolo
olio extra vergine di oliva
300 g di olive nere snocciolate
1 cucchiaio di capperi sotto sale
500 ml di passata di pomodoro o pelati

Preparazione:

Per preparare le **linguine alla marinara**, in una pentola portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocete le linguine al dente.

Nello stesso tempo preparate il condimento mettendo in una padella molto capiente (perché dovrete far saltare le linguine una volta cotte) l'aglio intero o schiacciato e l'olio e lasciatelo soffriggere.

Quando l'aglio sarà dorato aggiungete la passata di pomodoro o i pelati schiacciati bene in precedenza con una forchetta, il sale, le olive snocciolate e i capperi dopo aver eliminato il sale in eccesso passandoli sotto l'acqua fredda e una parte di prezzemolo e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fiamma moderata.

Saltate poi velocemente le linguine nella padella per circa 1 minuto.

Servite le linguine alla marinara cospargendole con il restante prezzemolo tagliato finemente.

Una volta cotto il condimento vi consiglio di eliminare l'aglio, ed inoltre le linguine alla marinara con olive e capperi sono ottime sia con la passata di pomodoro che con i pelati, a seconda delle preferenze. Per questa ricetta potete usare le olive nere di Gaeta o semplicemente quelle acquistate in barattolo o fresche al banco frigo.

