



Tagliolini al Verde - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - pasta

Ingredienti per 4 porzioni:

350 g di tagliolini o altra pasta a piacere
un grosso ciuffo di prezzemolo
un grosso ciuffo di basilico
4 filetti di acciughe
un cucchiaio di capperi dissalati
15 olive verdi
2 spicchi di aglio
mezzo peperoncino rosso
mezzo bicchiere di olio
mezzo bicchiere di vino bianco
sale

Preparazione

Tritate finemente basilico, prezzemolo, filetti di acciuga, capperi e le olive snocciolate.

Mettete questo trito in un padellino con l'olio, unite l'aglio ed il peperoncino.

Scaldate a fiamma bassa e, appena l'aglio comincia ad imbiondire, toglietelo ed unite il vino.

Fate evaporare e spegnete.

Cuocete la pasta e conditela col sugo preparato.

eCucinando.it