

## LINGUINE AL FINOCCHIETTO SELVATICO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

Per 6 persone

Cuocere al dente le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un fondo di Olio extravergine di oliva rosolare l'Aglione precedentemente reidratato in acqua fredda. Aggiungere i Filetti di acciughe scolati dall'olio e lasciar insaporire sul fuoco. Continuare la cottura, quindi aggiungere le Olive Leccino e i pomodorini Dorati schiacciandoli leggermente in modo tale che rilascino un pò della loro polpa; aggiungere quindi anche il Condimento al finocchietto selvatico. Scolare le linguine e saltarle insieme al condimento preparato. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di Olio extravergine di oliva.

### Menù Ingredients

400 g Condimento al finocchietto selvatico - BW1

5 Filetti di Acciughe - MP1

80 g Dorati - TN1

q.b. Aglio a fettine - 1225

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

q.b. Prezzemolo tritato

500 g Linguine