

## LINGUINE AL FINOCCHIETTO SELVATICO



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

q.b. Prezzemolo tritato  
500 g Linguine

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un fondo di Olio extravergine di oliva rosolare l'Aglio liofilizzato 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.