

RISTORANTE LA CONCHIGLIA

CORSO SAN LEONE, 39  
04029 SPERLONGA  
TEL.0771 548233

RICETTA N.2

### **LINGUINE CON ALICI**

INGREDIENTI:

- 400 gr. Di linguine
- 250 gr. Di alici
- 50 gr di olive di Gaeta
- 1 dl di olio extravergine di oliva
- Aglio
- 100 di pomodorini ciliegini
- 30 gr. di prezzemolo tritato
- Peperoncino piccante q.b.

**ESECUZIONE:**

In una padella capiente, unire l'olio, la cipolla, il sedano, e far soffriggere il tutto. Aggiungere i pomodorini ed il peperoncino piccante e far cuocere per 10 minuti circa. Unire le sarde e cuocere il tutto per 5 minuti. Versare al termine su fette di pane tostato e servire con prezzemolo fresco tritato.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Le alici sono un prodotto tipico del nostro litorale, e rientrano nella tipologia di 'pesce azzurro'.

**STORIA DEL PIATTO TIPICO:**

la zuppa di sarde è un piatto che risale a fine '900, quando il pesce azzurro, cucinato così, veniva definito un 'piatto povero'.