

Pasta amb anxoves, tomàquets deshidratats al sol, olives negres, llimona i julivert (2 racions)

30 g de tomàquets deshidratats

1-2 dents d'all

8 olives negres picades sense os

1 trosset de cirereta picada (al gust)

4-5 filets d'anxova

2 cullerades soperes d'oli d'oliva

La pela d'una llimona tallada en trossets molt fins

150-175 g de Pasta Linguini

Herbes

2 cullerades soperes de julivert

1 culleradeta d'orenga

Sal i pebre

- 1.** Poseu els tomàquets en remull durant uns 10 ó 15 minuts. Escorreu-los i... mentre podeu bullir la pasta i reservar-la.
- 2.** Remulleu les anxoves en una miqueta de llet durant uns minuts. Escorreu-les i talleu-les en trossos grans.
- 3.** Saltegeu les anxoves i les cireretes en una paella amb oli fins que es formi una pasta. Afegiu-hi l'all sense deixar de remoure durant mig minut.
- 4.** Finalment, afegiu la pasta cuita i els tomàquets, les herbes, la pela de llimona i barreja fins que es formi una pasta sense grumolls i cuineu-ho a foc baix.
- 5.** Ja està!. Ara només falta que ho condimenteu amb sal i pebre al gust i menjar-s'ho immediatament!!!