

## Linguine con capesante piccanti

*Pochi minuti per un risultato garantito!*

*La cenetta romantica di San Valentino si accende con questo primo piatto dal sapore piccante.*



**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Preparazione: 10 minuti più 15 minuti di cottura**

### Ingredienti (per 2 persone)

160 g di linguine (preferibilmente integrali)  
50 g di pomodorini ciliegino  
una decina di capesante  
un cucchiaino di capperi dissalati e ben sciacquati  
un cucchiaino di mandorle pelate  
olio extravergine di oliva  
sale e peperoncino in polvere

### Procedimento

1. Sciacquare bene i capperi e metterli nel bicchiere del frullatore ad immersione o nel mortaio assieme alle mandorle pelate e al peperoncino (a piacere, partendo con qualche pizzico). Frullare o pestare il tutto aggiungendo a filo un paio di cucchiaini di oli extravergine.
2. Portare ad ebollizione l'acqua leggermente salata e cuocere le linguine al dente.
3. Nel frattempo cuocere in padella con un filo d'olio le capesante ben lavate e mondiate per circa 5 minuti. Trascorsi i 5 minuti, aggiungere i pomodorini tagliati in quattro parti senza aggiungere sale in quanto i capperi daranno un bel sapore. Aggiungere un mestolino di acqua di cottura delle linguine e lasciare appassire i pomodorini per un paio di minuti.
4. Una volta cotte le linguine, scolarle e ripassarle in padella con le capesante. Aggiungere il pesto di capperi e mandorle e impiattare.

### VINO CONSIGLIATO



Gewürztraminer Alto Adige  
DOC Oberlaiten

Disponibile nei punti vendita Despar,  
Eurospar ed Interspar che trattano il prodotto

DESPAR

EUROSPAR

INTERSPAR

