



## LINGUINE CON POLIPETTI ALLA LUCIANA

[lericettedimammaanatina.blogspot.it](http://lericettedimammaanatina.blogspot.it)



### Ingredienti per 4:

1Kg di polipetti veraci (lavati e puliti)  
uno spicchio d'aglio  
1 scatola da 400 g di pomodorini con peperoncino  
Olio evo 100% Italiano Dante q.b.  
olive nere di Gaeta  
prezzemolo  
500 g pasta formato linguine

### Preparazione:

In un tegame di coccio mettere olio, aglio intero, pomodorini, prezzemolo, polipetti, coprite e lasciate cuocere circa 30', scoprite, versate le olive e lasciate che il sugo asciughi. Condite con il sugo ottenuto le linguine!