

## **LINGUINE AL SALMONE**

### **Ingredienti per 4 persone:**

**300 g. di linguine (taglioline o tagliatelle)**

**150 g di salmone in salamoia**

**2 spicchi di aglio**

**2 limoni**

**capperi, prezzemolo, olio di oliva, sale.**

### **Preparazione:**

**Scolare il salmone, farlo a piccoli pezzi e versarli in una zuppiera, aggiungere una manciata di capperi (la metà dei quali sarà stata tritata), l'aglio a spicchi interi, quattro cucchiai abbondanti di olio di oliva, sale.**

**Mescolare bene, aggiungere il succo dei due limoni, mescolare di nuovo e lasciare riposare mezz'ora prima di versarvi le linguine.**

**Togliere gli spicchi di aglio ed aggiungere il prezzemolo tritato.**