

## Linguine allo Scoglio

### Ingredienti per 2/3 persone

1 confezione di **misto scoglio IBERIA**  
**300 g**

gr.360 Pasta (linguine o spaghetti)

gr.200 pomodori maturi

2 spicchio d'aglio

1 bicchiere di vino bianco

Olio d'oliva

Prezzemolo tritato

Sale

### Preparazione:

In una padella antiaderente versate l'olio con gli spicchi d'aglio schiacciati, rosolateli, aggiungete poi il misto scoglio Iberia.

Dopo 2 minuti bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungete i pomodori tagliati a dadini e un pizzico di sale.

Cuocete per 10 minuti.

In una pentola a parte cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente.

Unitela al sugo e cuocetela ancora per qualche minuto.

Servire caldo e con una spolverata di prezzemolo tritato.

