



LINGUINE SAUCE TOMATE AVEC PETITES TUILES DE PARMESAN ET BASILIC FRIT



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 700 g
- Basilic fraiss
- Linguine 400 g
- Parmigiano Reggiano 200 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Râper le Parmigiano Reggiano dans une poêle et cuire à feu vif jusqu'à l'obtention d'une fine galette dorée et croustillante.

Frir les feuilles de basilic quelques secondes dans de l'huile de graines.

En attendant, faire cuire les Linguine dans une grande quantité d'eau bouillante salée puis les faire sauter dans une poêle avec la **Pomì Coulis de Tomates** préalablement préparée, en ajoutant une louche d'eau de cuisson.

Dresser l'assiette en disposant les différentes préparations.