Pomì
O Così. O Pomì.

# Linguine al pomodoro con cialdine di parmigiano e basilico fritto



**Tempo di preparazione**: 20 min
**Difficoltà**: Medium

### Ingredienti

- Basilico fresco: q.b.
- Linguine: 400 gr
- Parmigiano reggiano: 200 gr

## Preparazione

Linguine al pomodoro con cialdine di parmigiano e basilico fritto:

1. Grattugiare il parmigiano reggiano in una padella e cuocere a fuoco alto fino ad ottenere una cialda dorata e croccante.
2. Friggere in olio di semi le foglie di basilico per pochi secondi.
3. Nel frattempo cuocere le linguine in acqua salata e saltarle in padella con la ***Passata Classica Pomì*** precedentemente preparata aggiungendo un mestolo di acqua di cottura.
4. Impiattare accostando le diverse preparazioni.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 700 gr

