

## Linguine al pomodoro con cialdine di parmigiano e basilico fritto



**Tempo di preparazione:** 20 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (4 persone)

- **Ingredienti**

- Passata Classica 700g 700 gr
- Basilico fresco q.b.
- Linguine 400 gr
- Parmigiano reggiano 200 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

**Linguine al pomodoro** con cialdine di parmigiano e basilico fritto: grattugiare il parmigiano reggiano in una padella e cuocere a fuoco alto fino ad ottenere una cialda dorata e croccante.

Friggere in olio di semi le foglie di basilico per pochi secondi.

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.

Impiattare accostando le diverse preparazioni.