

ЛИНГУИНЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОВЫМИ ЧИПСАМИ И ЖАРЕНЫМ БАЗИЛИКОМ



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 700 г
- Лингуине 400 г
- Свежий базилик несколько листиков
- Сыр Пармиджано Реджано 200 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Потрите пармезан на самой мелкой терке (возможно заменить на любой твердый сыр).
2. Выложите сыр кружочками на сковороду и поджарьте его на сильном огне до получения золотистой и хрустящей корочки.
3. Обжарьте на растительном масле листики базилика в течение нескольких секунд.
4. Отварите лингвине в подсоленной воде.
5. Пока варятся макароны, приготовьте томатный соус. Для этого разогрейте **Протертые Томаты По-Домашнему Pomì** на сковороде, добавив небольшой половник воды, в которой готовится паста.
6. Выложите лингвине в соус и тщательно перемешайте.
7. Подавайте блюдо к столу с пармезановыми чипсами и жареным базиликом.