

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 лингуине 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 лингуине в соус и тщательно перемешайте.
- 7. Подавайте блюдо к столу с пармезановыми чипсами и жареным базиликом.