

# LINGUINE AL TOMATE CON OBLEAS DE PARMESANO Y ALBAHACA FRITA

**Tempo di preparazione:** 20 min

**Dificultad:** Medio

## Ingredientes

- Albahaca fresca:
- Linguine: 400 gr
- Parmesano reggiano: 200 gr



## Preparación

Rallar el parmesano reggiano en una sartén y cocer a fuego fuerte hasta obtener una oblea dorada y crujiente.

Freír en aceite de semillas las hojas de albahaca durante unos segundos.

Mientras se fríen, cocer las linguine en agua con sal y saltearlas en una sartén con la **Tomate Escurrido Pomì** anteriormente preparada, añadiendo un cucharón de agua de la cocción.

Emplatar disponiendo las distintas preparaciones una al lado de otra.

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate 700 gr

