LINGUINE AL TOMATE CON OBLEAS DE PARMESANO Y ALBAHACA FRITA



Tiempo de preparación: 20 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 700 gr
  - Albahaca fresca
  - Linguine 400 gr
  - Parmesano reggiano 200 gr

Para esta receta hemos usado:



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.