

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 el **Tomate Escurreido Pomi** anteriormente preparada, añadiendo un cucharón de agua de la cocción.

Emplatar disponiendo las distintas preparaciones una al lado de otra.