

PRIMI PIATTI

Linguine alla campagnola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
POMODORI PICCADILLY 400 gr
BASILICO 1 ciuffo
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

Linguine alla campagnola, in verità si tratta di semplici linguine con pomodorini spadellati...abbiamo ritrovato questa ricetta in un vecchio libro di cucina campana e ci ha incuriosito per la sua semplicità e genuinità, caratteristiche tipiche dei veri piatti della tradizione popolare.

Per preparare questa ricetta non vi serve quasi nulla ed anche il tempo che dovrete impiegare sarà veramente ridotto, quindi non avete più scuse per avere sempre in tavola un piatto gustoso e sano.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le linguine alla campagnola, come prima cosa mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e aspettate che questa giunga a bollore. A questo punto salatela e tuffatevi la pasta che dovrà cuocere molto al dente, terminerà infatti la sua cottura nel sugo.



- 2 Nel frattempo tagliate i pomodorini, dopo averli ben lavati e trasferiteli in una ciotola.

Aggiungete qualche fogliolina di basilico spezzettata a mano e condite con olio extravergine d'oliva e sale.



3 Quando la pasta è quasi cotta, ovvero quando mancheranno un paio di minuti al termine,

trasferite i pomodorini conditi in una padella affinché possano giusto scaldarsi.



- 4 Scolate la pasta e unitela al sugo in padella, irrorate con un mestolo d'acqua ricca d'amido e terminate la cottura della pasta.



- 5 Quando il sugo sarà ben ristretto e la pasta si sarà ben insaporita, aggiungete anche il parmigiano e mescolate bene.



6 Servite la pasta con una macinata di pepe nero a piacere e una fogliolina di basilico a decorare il piatto.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Con quali pomodorini è meglio fare questo piatto?

Viene benissimo con i pomodorini piccoli e tondi da sugo, e trattandosi di pomodoro fresco è preferibile farla d'estate.

Posso aggiungere della pancetta?

Certo, è una tua variazione, ma sarà altrettanto buona!

Ho solo le penne posso provare?

Sì il sugo si sposa ugualmente bene!

Mi daresti altre ricette veloci ed economiche come questa?

Prova le [linguine ai pomodori secchi](#), e i [vermicelli alla napoletana](#), davvero buonissime!