

PRIMI PIATTI

Linguine con cannolicchi al pomodoro e basilico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di linguine
900 g di cannolicchi
80 g di grasso di prosciutto
3 pomodori
60 g di parmigiano grattato
prezzemolo
aglio
olio extravergine di oliva
pepe
peperoncino
maggiorana
origano
basilico
parmigiano fresco grattato
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Mettere sul tagliere la fetta di grasso di prosciutto e tritarla finemente con un po' di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio.



- 3 In una padella larga sul fuoco mettere il grasso del prosciutto tritato ed un cucchiaio di olio, quando il grasso sarà fuso e leggermente soffritto, aggiungere i pomodori lavati, scottati e spellati, fatti poi in pezzi e privati dei semi.



- 4 Fare la cottura a calore piuttosto vivace, condire poi con sale e peperoncino. Aggiungere un pizzico di maggiorana ed un po' di origano.



- 5 Quando il pomodoro sarà quasi cotto mettere in una pentola con acqua e sale in ebollizione i cannicchi già lavati, puliti e spurgati.



- 6 Quando saranno quasi cotti scolarli, privarli dei gusci e versarli nella padella con la salsa preparata, aggiungendo una cucchiata di foglie di basilico ben lavate e sminuzzate.





- 7 Se la salsa rimanesse densa è bene aggiungere, ultimando la cottura dei cannolicchi, alcuni mestoli di acqua di cottura.



- 8 Togliere le linguine per ultimare la cottura in padella con la salsa.



9 Portate alla cottura molto al dente, aggiungendo acqua se necessario.



10 Impiattare e cospargere con parmigiano reggiano grattato fresco.



Per 5 porzioni. Dal Talismano della felicità.

NOTE