

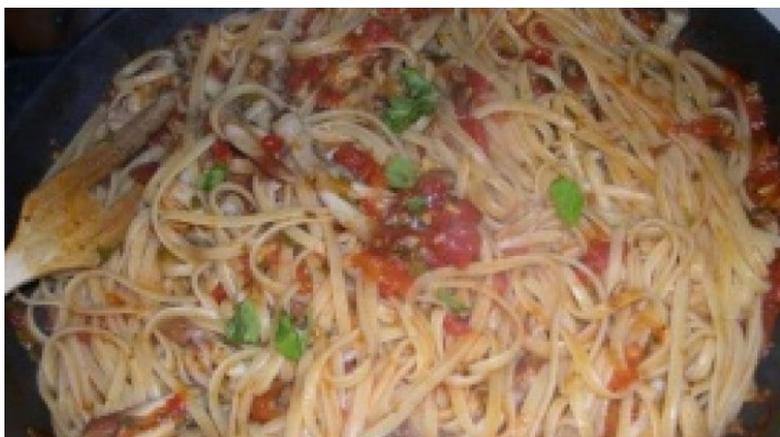
PRIMI PIATTI

Pasta con cannolicchi al pomodoro e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 900 g di cannolicchi
- 80 g di grasso di prosciutto
- poco prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- sale e pepe
- poco peperoncino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 3 pomodori
- 60 g di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE



2 Lavate i pomodori, sbollentateli per 30 secondi e privateli della pelle e dei semini.



3 Mettete sul tagliere la fetta di grasso di prosciutto e tritare finemente con un po' di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio.



- 4 In una padella larga sul fuoco mettete il grasso del prosciutto tritato con l'olio fate soffriggere leggermente ed aggiungete i pomodori tagliati a pezzettini.



- 5 Fate cuocere a calore piuttosto vivace, condite poi con sale e peperoncino.



6 Se volete potete unire poco origano.



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



8 Quando saranno quasi cotti scolateli, privateli dei gusci e versateli nella padella con la salsa preparata, aggiungendo una cucchiata di foglie di basilico ben lavate e sminuzzate.





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



- 10 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare leggermente la pasta.



11 Unitela al condimento, mescolare ed ultimate la cottura aggiungendo acqua se necessario.



12 Impiattate e cospargete con parmigiano reggiano grattugiato fresco.

