

PRIMI PIATTI

Tubetti strutto e basilico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Ci sono piatti semplici ma buonissimi, antichi, tramandati di generazione in generazione, che di certo non passano mai di moda. Sono quelli tipici delle nostre regioni italiane che tutto il mondo ci invidia! La Campania di certo offre degli spunti meravigliosi come questa ricetta: **tubetti strutto e basilico**, che piatto fantastico! Semplici, ricchi di sapore, sono una ricetta perfetta per chi vuole fare un salto indietro nel tempo quando l'olio extravergine non era possibile usarlo. Provate questa ricetta dal gusto favoloso e se vi piace il sapore di questo particolare grasso, vi proponiamo di realizzare anche la [pasta frolla](#) con lo strutto.

INGREDIENTI

TUBETTI 400 gr
PECORINO ROMANO 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO 60 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 2
STRUTTO 70 gr
VINO BIANCO facoltativo - ¼ l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i tubetti strutto e basilico, scaldate la sugna (o lo strutto) in una padella, unitevi l'aglio e abbondante basilico tritato; salate e pepate.



- 2 Intanto, lessate la pasta, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il condimento.



- 3 Incorporate i formaggi grattugiati mescolando accuratamente e lasciate sul fuoco per un paio di minuti.



4 Servite decorando con altro basilico fresco.

Ricetta tratta dal libro: Maccheroni. La grande cucina campana. I primi piatti Autrice: Rossella Guarracino