

PRIMI PIATTI

Linguine ai pomodori secchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Calabria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Linguine ai pomodori secchi che detta così sembra una vera stupidaggine, ma come diciamo sempre a fare il piatto non è il nome ma gli ingredienti che lo compongono.

In questo caso l'ingrediente principe è il pomodorino secco, ma non il solito pomodorino secco industriale, bensì un pomodorino calabrese fatto essiccare al calore del sole, dal sapore intensissimo tanto che anche l'olio di conserva è buonissimo e lo si può usare per far diventare questo piatto un piatto davvero unico! Una ricetta semplice ed economica di quelle che fatte una volta diventano un grande asso nella manica da tirare fuori quando ci sono ospiti in vista magari all'ultimo minuto! Provate questa ricetta davvero deliziosa e vedrete che successo a tavola! Se amate i piatti che di realizzano in pochissimo tempo, vi proponiamo anche un altro molto buono: pasta salsiccia e birra!

E se amate la pasta lunga, ecco per voi altre ricette con

le linguine:

linguine alla campagnola

linguine alla crema di peperoni

linguine alla crema di verza

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

ORIGANO ESSICCATO

BASILICO

OLIO dei pomodori secchi sott'olio - 4

cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

- 1** Versate qualche cucchiaio di olio di conservazione dei pomodori secchi in una padella, aggiungete l'aglio tagliato finemente e i pomodori secchi tagliati grossolanamente. Accendete il fuoco nel momento in cui mettete la pasta a cuocere.





2 Aggiungete il sale in una pentola colma d'acqua in ebollizione e tuffateci le linguine. Lasciate cuocere la pasta al dente.



3 Accendete solo in questo momento il fuoco sotto il sugo e condite con del basilico fresco spezzettato a mano, origano secco e il peperoncino tagliato grossolanamente.





- 4 Scolate la pasta e aggiungetela in padella con un mestolo di acqua di cottura. Mantecate bene e ultimate con del prezzemolo tritato.



5 Servite le linguine con i pomodori secchi ben calde.

