

PRIMI PIATTI

# Linguine ai pomodori secchi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le linguine ai pomodori secchi sono un [primo piatto](#) di pasta molto gustoso e apprezzato per il suo sapore ricco e intenso. La nostra ricetta con video e passo passo fotografico, combina la consistenza morbida delle linguine con il gusto concentrato e dolciastro dei [pomodori secchi](#)

.

I pomodori secchi sono pomodori maturi essiccati al sole estivo e poi conservati in un buon olio extravergine di oliva che oltre a conservarli ha il potere di acuirne il sapore.

Questa ricetta è la scelta ideale per gli amanti dei sapori intensi e mediterranei. La combinazione di pasta al dente e pomodori secchi crea un contrasto interessante che rende le linguine ai pomodori secchi adatte ad un [pasto estivo](#) e ogni volta in cui si ha poco tempo a disposizione ma non si vuole rinunciare ad un **buon piatto di pasta**.

Ecco altre **ricette di pasta** che potrebbero piacerti:

[Pasta alla Norma](#)

[Spaghetti alla Nerano](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Spaghetti con tonno e pomodorini](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 180 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

TIMO 2 rametti

BASILICO

OLIO dei pomodori secchi sott'olio - 2

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Inizia a cucinare le linguine ai pomodori secchi riempiendo una pentola con abbondante acqua potabile. Copri la pentola con il suo coperchio, mettila sul fornello, accendi il fuoco e porta a bollore, quando l'acqua bolle, togliti il coperchio, abbassa la fiamma e gettaci un pugno di sale grosso. Alza di nuovo la fiamma e, quando l'acqua riprende a bollire, gettaci le linguine.
- 2** Mentre la pasta cuoce puoi preparare il condimento: versa l'olio dei pomodori secchi in una padella ampia e metti rosolare un peperoncino secco, pela e trita grossolanamente uno spicchio d'aglio e mettilo poi a rosolare insieme al peperoncino.





- 3** Rimuovi il peperoncino. Taglia grossolanamente i pomodori secchi, aggiungili all'aglio e lascia rosolare un paio di minuti. Sfoglia due rametti di timo e lascia insaporire nella padella. Aggiungi due mestoli di acqua al condimento per formare la salsa e lascia cuocere fino a che la pasta non sarà pronta.





4 Scola la pasta molto al dente, aggiungila nella padella insieme a qualche foglia di basilico e lasciala risottare mescolando con l'acqua di cottura finché non è cotta al punto giusto.





- 5 Mescola per bene in modo da creare una bella emulsione tra l'olio e l'acqua di cottura e impiatta.

Aggiungi infine un ultimo ciuffetto di basilico



