

# Tubetti sugna e basilico

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



I tubetti sugna e basilico sono una delle ricette più antiche della cucina capana, lo si deduce come prima cosa dalla presenza di ingredienti semplicissimi che donano a questo piatto un sapore schietto e genuino.

Per chi di voi ancora non sapesse in cosa consiste effettivamente la sugna, vi basti sapere che si tratta di grasso di maiale, in primo luogo e che da questo, dopo diversi processi di lavorazione, si ottiene lo strutto....insomma stiamo parlando di grasso vero e proprio, quindi chi è super attento alla linea e all'alimentazione inorridirà. D'altra parte noi sappiamo che una volta tanto si può anche ritrovare i gusti dei nostri nonni o bisnonni incappando in una ricetta un po' più grassa del solito.

In questo caso la parte aromatica è tutta giocata dalla presenza del basilico, fresco, profumato; per questo motivo questa ricetta, seppur sembri invernale per la presenza dello strutto, ci sembra molto più estiva proprio perchè il basilico buono si trova solo nella stagione più calda.

Un primo piatto bello ricco, non solo in sostanza ma anche in gusto, tutto da provare!

## INGREDIENTI

TUBETTI 400 gr  
SUGNA 120 gr  
CIPOLLOTTO 1  
BASILICO 1 ciuffo  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SALE GROSSO  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i tubetti sugna e basilico: mettete un cucchiaino di sugna in una padella ampia, accendete il fuoco al minimo, lasciate scaldare e sciogliere completamente la sugna.

Nel frattempo tagliate il cipollotto a fettine sottili, dopodichè trasferitelo nella padella con lo strutto sciolto e lasciate stufare dolcemente a fuoco basso.



**2** Mentre il cipollotto stà stufando, portate a bollore dell'acqua in una pentola, salatela e tuffateci in cottura i tubetti.





**3** Quando il cipollotto si è ben stufato, spegnete il fuoco, tritate le foglie di basilico e aggiungete il trito, nella padella con il cipollotto, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero e lasciate insaporire bene.





4 Quando la pasta ha quasi raggiunto la cottura, scaldate nuovamente la padella con il condimento e scolateci dentro i tubetti al dente, aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta e fate mantecare bene, lasciate assorbire quasi completamente il liquido.





- 5** Una volta che il liquido si è quasi completamente assorbito, aggiungete il parmigiano grattugiato, mescolate delicatamente in modo che il formaggio si sciolga e formi insieme al liquido rimasto una invitante e gustosa crema.





**6** A questo punto, spegnete il fuoco, tritate dell'altro basilico fresco, aggiungetelo in padella e servite.



## CONSIGLIO

**Se non ho la sugna che posso usare?**

Diciamo che l'ingrediente più simile è lo strutto, ma sarebbe davvero molto meglio trovare la sugna perchè si tratta di grasso di maiale non ancora completamente lavorato, quindi ha molto

più sapore che lo strutto.

### **Posso usare qualsiasi tipo di pasta?**

La ricetta originale prevede i tubetti rigati, sono proprio perfetti! Ma come diciamo sempre, i gusti sono personali e a casa propria ognuno può apportare le modifiche che più preferisce.