

PRIMI PIATTI

# Pasta con cannolicchi al pomodoro e basilico

di: *vapjazz*

---

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 semi.



**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 cannolicchi 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.

