



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000060

Registrata in data 01 Dic 2015 alle ore 14:42

da LORENZO PRINCIPE

'O Scarpariello del Principe 1968

Piatto realizzato dalla "famiglia Principe" la prima volta nel 1968

Difficoltà media

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 Persone:

320 g. Linguine a lenta lavorazione

500 g. Pomodorini Corbarini

500 g. Pomodorini selezione "Scarpariello del Principe"

200 g. Pomodori selezione "Mezza Pacca" dell'agro nocerino

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Cilento d.o.p.

2 spicchi di aglio in camicia

Basilico fresco q.b.

Sale q.b..

Preparazione

Mettere in una padella l'olio extra vergine di oliva e l'aglio in camicia, farlo imbiondire e aggiungere i pomodorini corbarini, pomodorini "Scarpariello del Principe", Pomodori "Mezza Pacca" dell'agro nocerino e il sale.

Fare cuocere il tutto per circa 10 minuti.

Far cuocere la pasta in 3 litri di acqua salata per 15 minuti, scolarla ed amalgamarla delicatamente con il sugo.

Servizio:

Ponete in 4 piatti da 32 cm e condite con il basilico. Se lo ritenete opportuno aggiungete un filo di extra vergine a crudo.

Vino consigliato

E stà bell' - Vdt Rosso Frizzante - famiglia Principe 1968

Prodotto con uve campane da Giuseppe Pagano