

## LINGUINE AL SUGO PRONTO



**INGREDIENTI:** pasta con formato “linguine”; polpa di pomodoro “Mutti”; aglio, basilico e olio extra vergine di oliva.

**PREPARAZIONE:** “Sugo pronto” nel mio lessico familiare significa sugo di pomodoro veloce, ma sempre molto sfizioso.

Mettere a bollire l’acqua per la pasta in una pentola che possa contenere le linguine in tutta la loro lunghezza, mai spezzare la pasta! –mentre l’acqua si scalda, sbucciare tre spicchi d’aglio e metterli in un tegame col fondo ricoperto di olio extra vergine di oliva-far soffriggere l’aglio fino alla doratura completa e poi toglierlo dal soffritto, oppure lasciatecelo se vi piace-versare un barattolo di polpa di pomodoro, vanno bene anche i pelati-se avete messo i pelati, schiacciateli grossolanamente con una forchetta mentre cuociono-aggiungere un pizzico di sale e far prendere l’ebollizione-aggiungere abbondante basilico a foglie intere o sminuzzate a mano-abbassate a fiamma media e coprite il tegame-calate le linguine in acqua bollente e salata con un cucchiaino di sale grosso-quando le linguine saranno cotte al dente, spegnete al sugo-servite ben calde con abbondante salsa per potervi fare dopo una ricca scarpetta con pane casereccio-volendo si può spolverare con parmigiano reggiano, o pecorino romano, o ricotta stagionata, o provolone piccante auricchio, sono tutte possibili varianti, ognuna con la sua personalità-il classico è senza formaggio.