

'O Scarpariello del Principe 1968

'O Scarpariello del Principe 1968 Con Moscato Giallo az. Delaiti

Piatto realizzato dalla famiglia [Principe](#) la prima volta nel 1968.



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di linguine a lenta lavorazione
- 1,5 kg di pomodorini (nel ristorante usano la selezione " 'O Scarpariello del Principe 1968 ")
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva (consigliato un Cilento d.o.p.)
- 2 spicchi di aglio in camicia
- basilico fresco q.b.
- sale q.b.

Preparazione



Moscato Giallo [Delaiti](#)

Mettere in una padella l'olio extra vergine di oliva e l'aglio in camicia, farlo imbiondire e aggiungere i pomodorini selezione " 'O Scarpariello del Principe 1968 " ed il sale.

Cuocere per circa 10 minuti

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

Impiattamento: suddividere la pasta condita in 4 piatti da 32 cm e decorarla con il basilico.

Se si ritiene opportuno, aggiungete un filo di extra vergine a crudo.

Tempo di preparazione 20min.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------