ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LOS TRES TOMATES



Ingredientes Menù

10 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
125 g Spaghetti Senza Glutine (Espaguetis sin gluten) - 7034
30 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K
30 g Dorati - TN1
70 g Datterini gialli interi in succo (Tomates dátil amarillos en su jugo) - XM1X
70 g Pomodori pelati interi biologici nel loro succo (Tomates pelados enteros biológicos en su jugo) - US30B

Ingredientes

al gusto Ajo
al gusto Albahaca fresca
al gusto Chalota
al gusto Sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 2 porciones
Cocer los espaguetis en abundante agua con sal. Mientras tanto, preparar la salsa: sofreír ligeramente la chalota y el ajo en aceite de oliva virgen extra. Añadir los tomates pelados ecológicos y los tomates dátiles amarillos, chafándolos ligeramente con un tenedor. Ajustar el punto de sal y pimienta y cocinar unos minutos. Por último, añadir los tomates Dorati y una hoja de albahaca y retirar del fuego. Escurrir los espaguetis y saltearlos con la salsa de tomate. Servir con las verduras en dados y una hoja de albahaca fresca.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)