

ESPAGUETIS SIN GLUTEN A LOS TRES TOMATES



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.

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