SPAGHETTIS SANS GLUTEN AUX TROIS TOMATES



Ingrédients Menù

10 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
125 g Spaghetti Senza Glutine (Spaghettis sans gluten) - 7034
30 g Dadolata di verdure (Mix de légumes en dés) - BS0K
30 g Dorati - TN1
70 g Datterini gialli interi in succo (Tomates cerises jaunes dans leur jus) - XM1X
70 g Pomodori pelati interi biologici nel loro succo (Tomates biologiques entières pelées dans leur jus) - US30B

Ingrédients

q.s. ail
q.s. échalote
q.s. basilic frais
q.s. sel et poivre

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 2 portions
Faire cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, préparer la sauce : faire légèrement revenir l'échalote et l'ail avec de l'huile d'olive extra vierge. Ajouter les tomates pelées bio et les tomates cerises jaunes en écrasant légèrement le tout avec une fourchette. Saler et poivrer, et faire cuire pendant quelques minutes. Pour finir, ajouter les tomates Dorati et une feuille de basilic, puis retirer du feu. Égoutter les spaghettis et les lier avec la sauce de tomates. Servir en garnissant avec le mix de légumes en dés et une feuille de basilic frais.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)