

## 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.