

## 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) - BSOK  
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.