

## SPAGHETTI SENZA GLUTINE AI TRE POMODORI



### Ingredienti Menù

- 10 g Olio extravergine di oliva - EK5
- 125 g Spaghetti senza glutine - 7034
- 30 g Dadolata di verdure - BS0K
- 30 g Dorati - TN1
- 70 g Datterini gialli interi in succo - XM1X
- 70 g Pomodori pelati interi biologici nel loro succo - US30B

### Ingredienti

- q.b. Aglio
- q.b. Scalogno
- q.b. Basilico fresco
- q.b. Sale e pepe

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 2 porzioni

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo preparare il sugo: soffriggere leggermente lo scalogno e l'aglio con olio extravergine di oliva. Aggiungere i pomodori pelati bio e i datterini gialli schiacciando leggermente il tutto con una forchetta. Regolare di sale e pepe e fare cuocere per qualche minuto. Infine aggiungere i pomodori Dorati e una foglia di basilico e togliere dal fuoco. Scolare gli spaghetti e mantecare con la salsa di pomodori. Servire guarnendo con la dadolata di verdure e una foglia di basilico fresco.