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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)