



SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

18 minuti · Vegetarian · Serve per 4

Ingredienti:

Olio EVO 50 ml

Pomodori secchi 50 g

Pomodorini SiPomodoro 450 g

Aglione, tritati 8 spicchi

Peperoncino fresco Sapori del Mio Orto tritato n.2

Sale e Pepe nero

Spaghetti 320 g

Brodo vegetale 1,5 L Sapori del Mio Orto

Concentrato di pomodoro 100 g

Basilico fresco Sapori del Mio Orto 2 vassoi

Istruzioni:

In una padella capiente posta sul fuoco a calore medio aggiungere l'olio EVO l'aglio, il peperoncino tritato e fare soffriggere per pochi minuti. Aggiungere i pomodori secchi (insieme all'eventuale olio che hanno) e i pomodorini SiPomodoro mescolare bene e coprire parzialmente la padella e lasciare cuocere la salsa per 5 minuti - mescolando di tanto in tanto. Aggiustare con pepe nero e sale.

Aggiungere gli spaghetti nella padella insieme alla salsa, quindi versare il brodo vegetale e il concentrato di pomodoro. Alzate la fiamma al massimo e, mescolare delicatamente mescolandolo il tutto.

Far bollire il tutto mescolando e girando spesso la pasta, fino a quando la pasta sarà cotta al dente e la salsa evaporata al punto giusto, circa 8 minuti. Togliere la padella dal fuoco, unire il basilico tagliato a julienne, il Parmigiano Reggiano e servire subito finendo il piatto con un filo di olio EVO.

Questa ricetta potrebbe essere il tuo nuovo piatto preferito! È facile, perché il sugo e la pasta si cuociono nella stessa padella!

3 POMODORI

Questa ricetta prevede 3 tipi di pomodoro per ottenere una esplosione di gusto.

| TEMPO DI PREPARAZIONE | TEMPO DI COTTURA | TEMPO TOTALE |
|-----------------------|------------------|--------------|
| 10 MINUTI | 8 MINUTI | 18 MINUTI |

 RICETTA X 4 • CAL 449pp

