



SUGO DI POMODORO E RICOTTA

Ottima con pasta corta e gnocchetti sardi!

 5 minuti 25 minuti 4 porzioni

INGREDIENTI

- 100 grammi di cipolle
- 400 grammi di passata di pomodoro al basilico
- 1 cucchiaio da tavola di olio di oliva extravergine [9 g]
- 100 grammi di ricotta di vacca

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Tritare la cipolla e soffriggere nell'olio evo. Aggiungere la passata di pomodoro e regolare di sale. Una volta cotto il sugo di pomodoro aggiungere la ricotta e mescolare bene. A piacere può essere guarnito con prezzemolo tritato.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [150 g]	% AR
ENERGIA	65 kcal	98 kcal	5 %
PROTEINE	7 g	10 g	20 %
CARBOIDRATI	4 g	7 g	3 %
ZUCCHERI	2 g	3 g	3 %
LIPIDI	3 g	5 g	7 %
GRASSI SATURI	1 g	2 g	10 %
FIBRE ALIMENTARI	0 g	0 g	1 %
SODIO	14 mg	22 mg	1 %