



SUGO DI POMODORINI

Perfetto per la pasta!

 20 minuti 20 minuti 4 porzioni

INGREDIENTI

- 600 grammi di pomodorini maturi
- 2 cucchiaini da tavola di olio di oliva extravergine (18 g)
- qb di aglio, fresco
- qb di basilico, fresco

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Scaldare l'olio in una padella dal fondo largo. Schiacciare l'aglio e farlo imbiondire nell'olio. Tagliare i pomodorini a metà e farli saltare della padella con l'olio e l'aglio. Togliere l'aglio e, a cottura quasi ultimata, aggiungere basilico secondo il proprio gusto. Regolare di sale.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (155 g)	% AR
ENERGIA	45 kcal	69 kcal	3 %
PROTEINE	1 g	2 g	3 %
CARBOIDRATI	3 g	5 g	2 %
ZUCCHERI	3 g	5 g	6 %
LIPIDI	3 g	5 g	7 %
GRASSI SATURI	0 g	1 g	3 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	5 %
SODIO	6 mg	9 mg	0 %