



PESTO DI POMODORO CRUDO

condimento per la pasta

 10 minuti 10 minuti 4 porzioni

INGREDIENTI

- 500 grammi di pomodorini maturi
- 15 grammi di olio di oliva extravergine
- 50 grammi di basilico, fresco
- 1 cucchiaino da tè (raso) di sale da cucina [6 g]

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Lavare bene i pomodorini e le foglie di basilico. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo e filtrare con un colino. Eliminare l'acqua di vegetazione e aggiungere sale e olio. Mescolare bene e condire la pasta.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [143 g]	% AR
ENERGIA	44 kcal	62 kcal	3 %
PROTEINE	1 g	2 g	3 %
CARBOIDRATI	4 g	5 g	2 %
ZUCCHERI	4 g	5 g	6 %
LIPIDI	3 g	4 g	6 %
GRASSI SATURI	0 g	1 g	3 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	2 g	7 %
SODIO	419 mg	599 mg	25 %