



SUGO FREDDO DI POMODORINI

Perfetto per la pasta!

 20 minuti 20 minuti 4 porzioni

INGREDIENTI

- 500 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° Tagliare i pomodorini a tocchetti e lasciarli scolare 10 minuti circa dall'acqua di vegetazione. Poi condirli con olio, aglio basilico e poco sale. Cuocere la pasta e aggiungere il condimento di pomodorini freddo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (130 g)	% AR
ENERGIA	49 kcal	64 kcal	3 %
PROTEINE	1 g	1 g	3 %
CARBOIDRATI	3 g	4 g	2 %
ZUCCHERI	3 g	4 g	5 %
LIPIDI	4 g	5 g	7 %
GRASSI SATURI	1 g	1 g	3 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	5 %
SODIO	6 mg	8 mg	0 %