



SUGO FREDDO DI POMODORINI E MOZZARELLA

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)
- 1 unità in busta di mozzarella (125 g)
- 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. Tagliare a cubetti la mozzarella e farla scolare dal liquido. Unire i pomodorini e la mozzarella tagliata a cubetti alla pasta già cotta.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (161 g)	% AR
ENERGIA	90 kcal	144 kcal	7 %
PROTEINE	5 g	7 g	15 %
CARBOIDRATI	3 g	5 g	2 %
ZUCCHERI	3 g	5 g	5 %
LIPIDI	7 g	11 g	15 %
GRASSI SATURI	3 g	4 g	21 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	5 %
SODIO	32 mg	51 mg	2 %