






SUGO DI POMODORO E MOZZARELLA

Ottima con pasta corta

 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)
- 1 unità in busta di mozzarella (125 g)

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Tritare la cipolla e soffriggere nell'olio evo. Aggiungere la passata di pomodoro e regolare di sale. Restringere la passata di pomodoro e tagliare la mozzarella dadini. Quando la pasta sarà cotta condire con il sugo di pomodoro e poi aggiungere la mozzarella tagliata, mescolare fino a che la mozzarella non si scioglie un po'. Servire ben calda

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (150 g)	% AR
ENERGIA	90 kcal	135 kcal	7 %
PROTEINE	9 g	13 g	27 %
CARBOIDRATI	4 g	6 g	2 %
ZUCCHERI	1 g	2 g	2 %
LIPIDI	5 g	8 g	11 %
GRASSI SATURI	2 g	4 g	18 %
FIBRE ALIMENTARI	0 g	0 g	1 %
SODIO	29 mg	44 mg	2 %