

PASTA CREMOSA AI DUE POMODORI

Primo piatto gustoso e molto delicato

 15 minuti 1 ora e 15 minuti 2 porzioni

INGREDIENTI

- 250 grammi di paccheri
- 200 grammi di pomodori pelati san Marzano
- 150 grammi di pomodorini ciliegino freschi
- uno spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio EVO
- 40 grammi di parmigiano grattugiato
- basilico fresco q.b.
- sale q.b.
- 1 noce di burro (20 g)

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Mettere in una padella olio, aglio, peperoncino, pomodori pelati, pomodorini ciliegino freschi e sale. Far cuocere per un'ora circa.
- 2° Frullare tutto per qualche minuto e poi setacciare la salsa ottenuta con un colino.
- 3° Scolare la pasta e tuffarla direttamente nella salsa. Mantecare con burro, amore e parmigiano.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (300 g)	% AR
ENERGIA	215 kcal	646 kcal	32 %
PROTEINE	7 g	22 g	44 %
CARBOIDRATI	26 g	79 g	30 %
ZUCCHERI	3 g	9 g	11 %
LIPIDI	9 g	26 g	37 %
GRASSI SATURI	3 g	10 g	49 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	6 g	23 %
SODIO	376 mg	1128 mg	47 %