Scheda Ricetta

Difficoltà: Bassa

Tempo (hh:mm): 00:15

Ingredienti:

una zucchina, mezza tazza di pomodorini secchi, un pomodoro fresco senza semi, mezzo scalogno, mezza carota, un quarto di gambo di sedano, mezzo peperone rosso, un cucchiaino di limone, 2 cucchiai di olio evo, un quarto di cucchiaino di sale, un quarto di spicchio d'aglio, mezzo cucchiaio di peperoncino, 6 foglie di basilico fresco, pepe a piacere

Strumenti:

- Spiralizzatore

Vota la ricetta
Voti: 332 Media: 4.12

Preparazione:

01. Per iniziare ammolla i **pomodorini secchi** in acqua per un’ora
02. Nel frattempo taglia il **pomodoro** a fette grosse, la **carota** a fettine, **scalogno** e **peperone** a pezzetti
03. Frulla poi tutti gli ingredienti tranne la **zucchina** che va spiralizzata
04. Dopo aver ottenuto questo sugo, mescolalo con gli spaghetti di zucchina
05. Impiatta aggiungendo a piacere **lievito alimentare**, **capperi** o **olive nere**