

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: 308 Media: 4.22

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