

## Scheda Ricetta

Difficoltà: Bassa

Tempo (hh:mm): 00:15

Ingredienti:

una zuccina, 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 cucchiari 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: 279 Media: 4.23

## 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 zuccina che va spiralizzata
04. Dopo aver ottenuto questo sugo, mescolalo con gli spaghetti di zuccina
05. Impiatta aggiungendo a piacere lievito alimentare, capperi o olive nere