



Ricetta N. RE002063 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 12:32

da ELIO GENUALDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sweetly pasta

Utilizzando alcuni ingredienti della dieta mediterranea pasta, pomodoro ed olio ho realizzato una versione dolce del classico "spaghetti al pomodoro".

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Passata di Pomodoro 200 g
olio evo 100 g
spaghetti 60 g
farina di mandorle 50 g
farina di riso 50 g
zucchero 200 g
infuso di thè nero
cannella q.b.
zenzero q.b.
75 g acqua.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro, olio evo, spaghetti.

Strumenti di cottura

Pentola per cottura spaghetti, forno, colino a maglia stretta.

Preparazione

Prepariamo il nostro crumble all'olio evo. In una boule mettiamo le due farine, 100 g di zucchero e l'olio a filo.

Amalgamiamo il tutto e facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Prendiamo un pentolino versiamo all'interno l'acqua 75 g e 100 g zucchero e portiamo a bollore, uniamo quest'ultimo alla passata di pomodoro precedentemente filtrata al colino a maglia stretta.

Riportiamo a bollore l'infuso ed andiamo a cuocere i nostri spaghetti, appena al dente mantecarli nella salsa dolce di pomodoro ed impiattare.

Spolverare con il crumble all'olio evo.