SPAGHETTI ALLA MEDITERRANEA

Lo straccetto si veste della più classica italianità in una proposta che porta in tavola l'allegria di uno spaghetto al pomodoro e basilico, nascosto nella lista dei secondi piatti.



INGREDIENTI

- 130g fesa di tacchino
- 35g Pesto Rosso
- 15g Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 15g Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry
- Condipomodoro - Sale Aromatico
- Condimento Olio al Peperoncino
- basilico fresco

PROCEDIMENTO

- Battere bene la fetta di tacchino e tagliarla a listarelle lunghe e fini.
- Condire gli straccetti con il condipomodoro, l'olio al peperoncino, il pesto rosso, i pomodorini gialli e i pomodorini perle rosse.
- Guarnire con basilico fresco.
- Cuocere in padella a fuoco medio per 5/6 minuti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pesto Rosso



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry



Condipomodoro - Sale Aromatico



Condimento Olio al Peperoncino