

SPAGHETTI VIVISI CON POMODORINI SEMI-CARAMELLATI E CRUMBLE DI TOFU (AL FORNO)

Un primo leggero e fresco, senza glutine.

Tempo preparazione: 25 minuti

Difficoltà: Facile

2 persone

Ingredienti:

- Spaghetti Vivisi
- Pomodorini
- Concentrato di pomodoro
- Tofu Bio Bennet
- Timo
- Basilico
- Menta
- Zucchero di canna
- Olio Bio Bennet

Procedimento

Preparare i pomodorini caramellati. Lavare e tagliare a metà i pomodorini, metterli in una teglia e cospargerli di zucchero di canna, poi aggiungere il timo e l'olio d'oliva. Informare a 180 gradi per 25 minuti.

Aggiungere il tofu ai pomodorini, salare e aggiungere ancora un filo d'olio e il basilico. Infornare per altri 10 minuti.

A fine cottura, con una forchetta, schiacciare il tofu fino a ottenere dei fiocchi.

Mettere a cuocere gli spaghetti Vivisi in acqua salata seguendo le istruzioni sulla confezione per la cottura. Scolarli e aggiungerli al condimento aggiungendo 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e un mestolo d'acqua di cottura della pasta. Servire con menta fresca.

