

SPORTPASTA®

al profumo di Curry



Una ricetta veloce e gustosa per un piatto completo e bilanciato nei nutrienti, ideale per chi ama i sapori speziati!

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE :

- 80 g di SPORTPASTA
- 40 g di passata pomodoro
- 4 g di zucchero di canna
- 8 g di olio extravergine d'oliva
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere
- basilico
- sale

VALORI NUTRIZIONALI PER PORZIONE (80 g)

Energia	354 Kcal 1488 kJ
Lipidi	22,12 g
Carboidrati disponibili	8,87 g
Proteine	46,5 g

PREPARAZIONE:

Mettere a scaldare l'acqua per cuocere SPORTPASTA, portarla a ebollizione e salarla. Nel frattempo, scaldare la passata di pomodoro con l'olio extravergine d'oliva, aggiungere lo zucchero di canna, il curry e un pizzico di sale. Mentre il sughetto si scalda, cuocere SPORTPASTA.

Quando il sughetto si sarà addensato aggiungere il basilico tritato (quantità a piacere) e spegnere. A questo punto, una volta scolata la pasta, condirla con il sughetto al curry appena preparato.

BUON APPETITO!