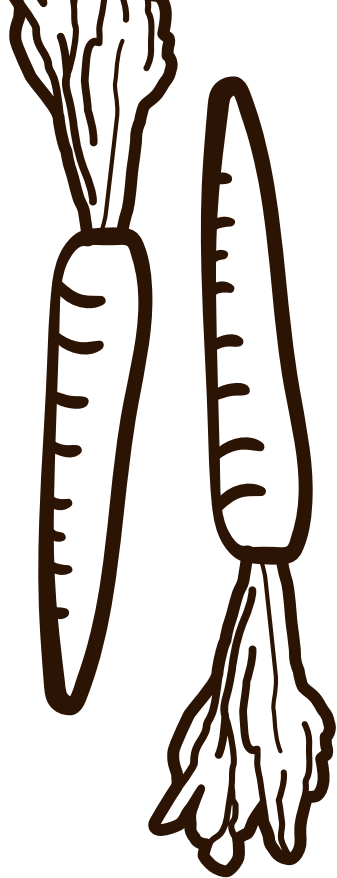




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di carote
Mangiatutto
1 porro
1 costa di sedano
½ spicchio di aglio
8 pomodori secchi reidratati
30 g semi di girasole ammollati
Semi di canapa

Spaghetti di carote con pomodori secchi e semi di girasole

Taglia a tocchetti il gambo del sedano, rimuovendo le foglie. Nel frattempo, scalda l'aglio, il porro e poi il sedano con poca acqua, per cinque minuti. Aggiungi altra acqua, se necessario. Togli gli ingredienti dal fuoco e frullali con i pomodori secchi, i semi di girasole e l'aceto di mele. Mescola gli spaghetti di carote insieme alla salsa realizzata. Completa il piatto con una spolverata di semi di canapa a piacere.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.