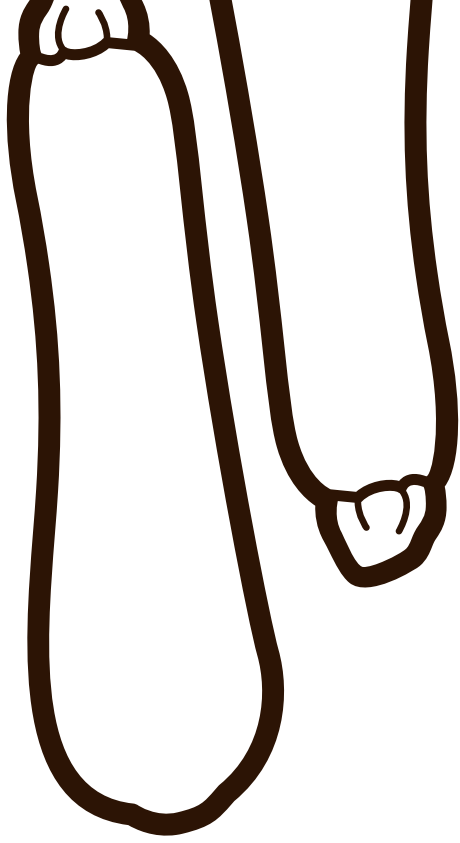




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di zucchine
Mangiatutto
500 g pomodori datterini maturi
8 pomodorini secchi reidratati
½ spicchio di aglio
1 mazzetto di erba cipollina
½ limone
Zenzero fresco grattugiato
Capperi dissalati
Olive nere
Noce moscata
Alga nori

Spaghetti di zucchine al profumo di mare

Lava gli spaghetti di zucchine. Frulla insieme datterini, pomodori secchi, aglio, una manciata di capperi e di olive nere. Aggiungi prezzemolo, erba cipollina, il succo di mezzo limone, e continua a frullare. In un recipiente, amalgama gli spaghetti di zucchine con la salsa ottenuta. Aggiungi pezzetti di alga nori a piacere per dare al piatto un profumo di mare. Completa il tutto con una spolverata di zenzero e di noce moscata a piacimento.

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.