

Salsa di pomodoro con salsa di soia

Tempo totale **15 Min** 5 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
320 kJ / 77 kcal

Grassi: **5,2 g** Proteine: **2,1 g**
Carboidrati: **4,2 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

2 cucchiai di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio schiacciato
400 g di polpa di pomodoro
3 cucchiai [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
1 cucchiaino di basilico essiccato
1 cucchiaino di timo essiccato
1 cucchiaino di origano essiccato
Pepe nero
Basilico fresco tritato per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare l'olio d'oliva in una padella, aggiungere l'aglio e farlo rosolare per 1 minuto.

Passaggio 2

Aggiungere la polpa di pomodoro, salsa di soia a piacere, le erbe essiccate e il pepe nero.

Passaggio 3

Amalgamare tutti gli ingredienti e farli cuocere per pochi minuti; fare ridurre un po' il liquido se si vuole rendere più densa la salsa.

Passaggio 4

Servire la salsa con gli spaghetti e guarnire con basilico fresco tritato.