





Canederli al pomodoro con salsa al pomodoro e basilico con olive nere

Preparazione:

Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.

Tagliare grossolanamente i pomodori freschi e le olive (eventualmente farle ad anelli o in quattro). Saltarli con un po' di olio d'oliva e aglio, quindi versare la panna vegana, aggiustare di sale marino e pepe bianco e lasciare addensare la salsa, finché non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Aggiungere il basilico spezzettato e servire con i canederli al pomodoro.

 20 Min.

 4 Pers.

Ingredienti:

8 canederli al pomodoro
4 pomodori maturi e saporiti
200 g di olive nere
2 spicchi d'aglio
Basilico
Olio d'oliva
Panna vegana
Sale marino e pepe