

## PASTINA MARINARA 2

Ingredienti per una persona:

- 4 cucchiaini di pasta tipo gemmine,
- 1 pomodoro ben maturo,
- 1 vasetto di omogeneizzato di salmone,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Fate sbollentare per qualche secondo il pomodoro, in modo da togliere facilmente la pelle, eliminate il picciolo ed i semi e passateli al passaverdure, in modo da ottenere una salsa.

Nel frattempo portate a ebollizione un pentolino d'acqua, versatevi la pastina e fatela cuocere per il tempo indicato sulla confezione.

Scolatela, ponetela nel piatto ed aggiungete 1 cucchiaino di salsa di pomodoro; completate con l'omogeneizzato di salmone, mescolate bene e prima di servire condite con l'olio.