

Spaghetti à la sauce tomate



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 240 g
- Ail 1 gousse
- Basilic frais q.s.
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Origan q.s.
- Sel q.s.
- Spaghetti 180 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Faire chauffer une poêle sur le feu et faire revenir une gousse d'ail dans de l'huile d'olive extra vierge.
2. Ajouter la **tomate**, sel et une feuille de basilic frais et faire cuire 10 minutes.
3. En attendant, porter l'eau à ébullition, saler et jeter les spaghetti.
4. Égoutter les pâtes aux 3/4 de la cuisson dans la casserole de la sauce, ajouter une louche d'eau et terminer la cuisson.
5. Incorporer avec l'huile d'olive extra vierge et les feuilles de basilic frais.