

Spaghettoni all'aglione (Sauce tomate et ail)



Temps de préparation: 25 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomì Coulis de tomates 750g 300 gr
- Ail rouge 4 gousses
- Gros sel
- Huile d'olive extra vierge
- Origan frais
- Poivre
- Sel fin
- Spaghettoni 200 gr

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Éplucher et hacher l'ail.
2. Faire revenir l'ail dans un peu d'huile, saler, poivrer et ajouter l'origan frais.
3. Ajouter ensuite le ***Pomi Coulis de Tomates***.
4. Saler l'eau que vous avez portée à ébullition et y plonger les pâtes. Ajouter au besoin une louche d'eau de cuisson à la sauce.
5. Égoutter les pâtes aux trois-quarts du temps de cuisson et terminer la cuisson dans la sauteuse avec la sauce.
6. Ajouter un filet d'huile en fin de cuisson et servir.