Pomì
O Così. O Pomì.

Spaghetti al pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico fresco: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Sale: q.b.
- Spaghetti: 180 gr

Preparazione

1. Scaldare sul fuoco una padella e rosolare in olio extravergine d’oliva uno spicchio d’aglio.
2. Aggiungere la ***Polpa di pomodoro biologica Pomì***, sale e foglia di basilico fresco e lasciare cuocere per 10 minuti.
3. Nel frattempo portare ad ebollizione l’acqua, salarla e buttare gli spaghetti.
4. Scolare la pasta a 3/4 di cottura nella padella del sugo, aggiungere un mestolo di acqua e completare la cottura.
5. Mantecare con olio extravergine di oliva e foglie di basilico fresco.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 240 gr

