

Spaghetti al pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

- **Ingredienti**

- Polpa di pomodoro biologica 500g 240 gr
- Aglio 1 spicchio
- Basilico fresco q.b.
- Olio evo q.b.
- Origano q.b.
- Sale q.b.
- Spaghetti 180 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**, 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.