Spaghetti ristorati nel succo di pomodoro con olio evo



Tempo di preparazione: 18 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 300 cl
- Erbe aromatiche: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Spaghetti: 400 gr

Preparazione

Versare **Pomì Tomato Juice**, acqua, olio evo, sale e pepe q.b. in una padella capiente e portare ad ebollizione.
Aggiungere in questa gli spaghetti e cuocere interamente fino ad ottenere la giusta cottura e una perfetta crema al pomodoro.
Servire con olio evo crudo e erbe aromatiche.

For this recipe we used:

Passata Classica

