

# 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

