

Spaghettoni all'aglione



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (2 persone)

- Pomi L+ 500g 300 gr
- **Ingredienti**
 - Aglio rosso 4 spicchi
 - Olio evo q.b.
 - Origano fresco q.b.
 - Pepe q.b.
 - Sale fino q.b.
 - Sale grosso q.b.
 - Spaghettoni 200 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Gli **Spaghettoni all'aglione** sono un primo piatto della tradizione toscana. Ecco come prepararli:

1. Pulire e tritare l'aglio;
2. Mettere l'aglio a rosolare con un po' di olio e aggiungere sale, pepe e origano fresco. Aggiungere quindi la passata **Pomi L+**;
3. Salare l'acqua precedentemente messa a bollire e buttare la pasta;
4. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura al sugo se necessario;
5. Scolare la pasta a tre quarti della cottura e terminare la cottura in padella insieme al sugo;
6. Aggiungere un filo d'olio a fine cottura e impiattare.