Spaghettoni all'aglione



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

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

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 ***Passata Classica***;
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.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

