

## Спагетти с помидорами



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (2 порции)

#### • Ингредиенты

- Протертые томаты по-домашнему 700g 240 г
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Орегано по вкусу
- Свежий базилик по вкусу
- Соль по вкусу
- Спагетти 180 г
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нагреть сковороду на огне и подрумянить в оливковом масле экстра-класса зубчик чеснока.
2. Добавить **томат**, соль и листик свежего базилика, оставить тушиться на 10 минут.
3. Между тем довести воду до кипения, посолить ее и забросить спагетти.
4. Отварив макароны в течение 3/4 времени, указанного на упаковке, переложить их в сковороду с соусом и довести до готовности, добавив половник воды, в которой варилась паста.
5. Приправить блюдо оливковым маслом экстра-класса и листьями свежего базилика.