



Спагеттони Алл'альоне



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 300г
- Красный чеснок 4 дольки
- Крупная соль по вкусу
- Мелкая соль по вкусу
- Оливковое масло evo по вкусу
- Перец по вкусу
- Свежий орегано по вкусу
- Спагеттони 200г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Очистить и размельчить чеснок.
2. Обжарить чеснок в небольшом количестве оливкового масла и добавить соль, перец и свежий орегано.
3. Затем добавить ***Pomì Протертые Томаты***. Посолить ранее поставленную для кипячения воду и опустить макароны.
4. Добавить половник воды из кастрюли в соус, по мере необходимости.
5. Слить макароны при достижении трех четвертей времени приготовления и завершить приготовление на сковороде вместе с соусом.
6. В конце приготовления добавить немного оливкового масла и выложить в тарелки.