

Espaguetis gruesos con salsa aglione



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 300 gr
- Aceite de oliva virgen extra c. s.
- Ajo rojo 4 dientes
- Espaguetis gruesos 200 gr
- Orégano fresco c. s.
- Pimienta c. s.
- Sal fina c. s.
- Sal gorda c. s.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Limpiar y picar el ajo.
2. Poner a dorar el ajo con un poco de aceite y añadir la sal, la pimienta y el orégano fresco.
3. Añadir a el **Pomì Tomate Esgurrido**. Salar el agua, que se habrá puesto a hervir previamente, y echar la pasta.
4. Añadir un cucharón de agua de cocción en la salsa si es necesario.
5. Esgurrir la pasta cuando se encuentre a tres cuartos de cocción y terminar de cocerla en la sartén junto a la salsa.
6. Finalizada la cocción, añadir un hilo de aceite y emplatar.