

CAZUELA DE ESPAGUETIS EN SALSA DE TOMATE CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Tempo di preparazione: 18 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Agua: 300 cl
- Espaguetis: 400 gr
- Hierbas aromáticas:



Preparación

Verter **Pomì Tomato Juice**, agua, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta en una sartén grande y hervir. Añadir los espaguetis y cocer todo junto hasta obtener el punto justo y una perfecta crema de tomate. Servir con aceite de oliva virgen extra crudo y hierbas aromáticas.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate 750 ml

