

# Espaguetis con tomate

**Tempo di preparazione:** 20 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Albahaca fresca: c/n.
- Espaguetis: 180 g
- Orégano: c/n.
- Sal: c/n.



## Preparación

1. Calentar una sartén en el fuego y dorar en aceite de oliva virgen extra un diente de ajo.
2. Añadir el **tomate**, sal y una hoja de albahaca fresca, y dejar cocer durante 10 minutos.
3. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y poner a cocer espaguetis.
4. Escurrir la pasta a 3/4 de la cocción y colocarla en la sartén con la salsa, añadir un cucharón de agua y finalizar la cocción.
5. Saltear con aceite de oliva virgen extra y hojas de albahaca fresca.

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate  
Orgánico 240 g

