

# Espaguetis gruesos con salsa aglione

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

#### **Ingredientes**

• 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.

### **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 Escurrido**. 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. Escurrir 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.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 gr

