

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 Escurreido**. 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

