

## Spaghetti ristorati nel succo di pomodoro con olio evo



**Tempo di preparazione:** 18 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Acqua: 300 cl
- Erbe aromatiche: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Spaghetti: 400 gr

## For this recipe we used:

Passata Classica



## Preparazione

Versare **Pomi Tomato Juice**, acqua, olio evo, sale e pepe q.b. in una padella capiente e portare ad ebollizione. Aggiungere in questa gli spaghetti e cuocere interamente fino ad ottenere la giusta cottura e una perfetta crema al pomodoro.

Servire con olio evo crudo e erbe aromatiche.