

Spaghetti



Poznaj przepis na...



Spaghetti w sosie pomidorowym z bazylią

Ilość:

1 opakowanie
60 ml
20 g
100 ml
40 g
do dekoracji

Składniki:

spaghetti Laura & Lui (250 g)
oliwy z oliwek
cebuli
pulpy pomidorowej
parmezanu
świeża bazylia

Sposób przygotowania:

Zagotuj 2,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożony makaron do wrzącej wody i gotuj 4 minuty od ponownego zagotowania. Rozgrzej oliwę na patelni, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i podgrzewaj na wolnym ogniu aż cebulka zmięknie. Dodaj pulpę pomidorową, podlej wodą z makaronu, dodaj gałązkę bazylii, starty parmezan i chwilę podgrzej. Do sosu dodaj ugotowany makaron spaghetti, lekko wymieszaj i wyłóż szczypcami na talerz. Ozdób listkami bazylii.

Buon appetito!