

Спагетти

Ингредиенты

- Помидоры - 350 г
- Спагетти - 450 г
- Перец - желтый 1 шт
- Чеснок - 2 зубчика
- Соль - по вкусу
- Перец - черный, по вкусу
- Оливковое масло - IDEAL Pure



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

В подсоленной воде сварить пасту аль денте.

2

В глубокой сковороде разогреть оливковое масло IDEAL Pure и припустить чеснок и желтый перец. Добавить помидоры, соль и черный перец. На слабом огне довести до легкого кипения.

3

Готовую пасту откинуть на дуршлаг, положить в сковороду и перемешать. Увеличив огонь, подержать на нем пасту 2-3 минуты, чтобы она пропиталась соусом. Подавать с таинственным видом.

Приятного вам аппетита :)