Maria



PLATOS PRINCIPALES · VEGANO

Spaghetti pomodoro

30min · 2 raciones · 613 kcal

Ingredientes

- **1** cebolla
- **2 dientes** de ajo
- **1** bote de tomate triturado Mutti 250g
- Espaguetis 250g
- Orégano
- Sal
- AOVE

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**9,9 g**
Hidratos	**110 g**
Fibra	**7,6 g**

Elaboración

1. Picar la cebolla y el ajo y sofreír 10 minutos.
2. Añadir sal y pimienta.
3. Añadir el tomate y cocinar tapado a fuego lento-medio 20 minutos.
4. Añadir el orégano.
5. Cocer la pasta y añadir a la salsa.

RECOMENDACIONES

Es importante usar el tomate Mutti, para mí es el mejor. Cuando añadamos el tomate, rellenar 1/3 del bote vacío con agua, agitar y añadir a la sartén. Así conseguiremos aprovechar todo el producto y más líquido, para que vaya espesando y concentrándose la salsa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Maria

cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve