

## ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ



- 1 πακέτο Spaghetti No7 Melissa
- 6 κουταλιές λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κουτί ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Primo Gusto Tomatini Μεσογειακή γεύση
- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό
- 1 ½ κουταλιά ζάχαρη
- Αλατοπίπερο
- 1 κρεμμυδάκι τριμμένο
- Χοντροκομμένο πιπέρι

Βράζουμε τα Ζυμαρικά. Καίμε το λάδι και προσθέτουμε το σκόρδο μέχρι να ξανθίνει. Μετά το κρεμμύδι και τη τομάτα, το αλατοπίπερο και την ζάχαρη. Βράζουμε για 10'. Προσθέτουμε το βασιλικό και βράζουμε για 2' ακόμη. Ανακατεύουμε με τα Ζυμαρικά, πασπαλίζουμε με τυρί και σερβίρουμε αμέσως.

### Tip

Αντι για βασιλικό χρησιμοποιούμε δυόσμο

**Χρόνος Προετοιμασίας :10/**

**Χρόνος Ψησίματος:10'**

**Άτομα :4**

**Βαθμό δυσκολίας :\***

**Προτεινόμενο κρασί : Λευκό Ασύρτικο**