

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας και φρέσκια μοτσαρέλα

Υλικά

- 500g σπαγγέτι
- **180g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- 250g φρέσκο τυρί μοτσαρέλα
- 2-3 κλωνάρια φρέσκου βασιλικού
- 10 τοματίνια
- Λίγο αλάτι & πιπέρι
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Σε τηγάνι ζεσταίνουμε τη Σάλτσα Τομάτας Professional σε χαμηλή φωτιά για λίγα λεπτά και προσθέτουμε τα κλωνάρια βασιλικού για να την αρωματίσουμε, και τα τοματίνια κομμένα στη μέση.
2. Σε αλατισμένο νερό βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία.
3. Μόλις βράσουν κρατάμε λίγο από το νερό και μετά τα σουρώνουμε.
4. Αφαιρούμε τα κλωνάρια του βασιλικού από τη σάλτσα και την αραιώνουμε αν χρειάζεται με λίγο από το νερό που κρατήσαμε.
5. Ρίχνουμε στη σάλτσα τα ζυμαρικά, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.
6. Πριν τα σερβίρουμε προσθέτουμε τη μοτσαρέλα.