SPAGHETTI PER CHI È A DIETA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 600 g di pomodori san marzano,
- 1 mozzarella light,
- sale,
- peperoncino,
- basilico.

Tagliare i pomodori a pezzetti e metterli in una padella antiaderente già calda, incoperchiare.

Lasciare fare un po' di acqua ai pomodori, salare, aggiungere peperoncino e alcune foglie di basilico.

Lasciare cuocere ancor un po' il sugo senza farlo ritirare troppo.

Tagliare a pezzetti la mozzarella.

Cuocere al dente gli spaghetti e versarli nella padella con i pomodori, farli saltare leggermente e a fuoco spento aggiungere la mozzarella, mescolare e servire caldi.