

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE



Servings

4 Servings



Cook time

20 Minutes



Calories

285 calories

Ingredients:

- 8 oz spaghetti
- 1 jar (24 oz) marinara or tomato sauce

Steps for Cooking:

1

Cook the Spaghetti: Boil a large pot of salted water. Add spaghetti and cook according to package instructions until al dente. Drain and set aside.

2

Heat the Sauce: In a saucepan, heat the marinara sauce over medium heat until warmed through.

3

Combine: Toss the cooked spaghetti with the sauce until well coated.

4

Serve: Plate the spaghetti and sprinkle with grated Parmesan cheese and fresh basil, if desired.

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county

ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE



Porciones
4 porciones



Hora de cocinar
20 minutos



Calorías
285 calorías

Ingredientes:

- 8 onzas de espaguetis
- 1 frasco (24 oz) de salsa marinara o de tomate

Preparación:

1 Cocine los espaguetis: Hervir una olla grande de agua con sal. Agregue los espaguetis y cocine según las instrucciones del paquete hasta que estén al dente. Escurrir y reservar.

2 Calentar la Salsa: En una cacerola, calienta la salsa marinara a fuego medio hasta que esté bien caliente.

3 Combinar: Mezclar los espaguetis cocidos con la salsa hasta que estén bien cubiertos.

4 Atender: Coloque los espaguetis en un plato y espolvoree con queso parmesano rallado y albahaca fresca, si lo desea.