

# Spaghetti



## Ingrédients (pour 1 personne) :

-200g de spaghetti

-2 litres d'eau

- 15g de sel

Temps de préparation : 6 minutes

## Préparation de la recette :

- Versez 2 litres d'eau dans une casserole que vous portez à ébullition.
- Ajouter le sel.
- De vos deux mains, cassez vos spaghettis d'un mouvement ferme dirigé vers la casserole.
- Déposez vos pâtes avec précaution dans la casserole en évitant toute éclaboussure.
- Laissez cuire à feu très doux et remuez de temps en temps jusqu'à ce que les spaghettis deviennent tendres (environ 6 minutes).
- Retirez les pâtes de la cuisinière.
- Égouttez vos pâtes dans une passoire puis remettez-les dans la casserole ou dans un récipient résistant à la chaleur. Ne remettez pas la casserole sur la cuisinière.
- Ajouter du thon, jambon, coulis de tomate... et servir