

PRIMI PIATTI

Pasta con pangrattato e peperoncino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se siete alla ricerca di un primo piatto gustoso, che vi permetta di essere a tavola in meno di 15 minuti, la pasta con pangrattato e peperoncino ovvero un aglio, olio e peperoncino rivisitato grazie all'aggiunta del pangrattato grossolano è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplice, elementare, ma non banale, perfetta per tutti!

Un elemento che conferisce a tutto il piatto una nota croccante che ci sta a meraviglia. Non solo! Il pangrattato aiuterà a raccogliere tutti i sapori e gli aromi del condimento...davvero da provare come alternativa alla più classica aglio, olio e peperoncino. Un'altra idea semplice e gustosa? Provate allora la

pasta con i taralli!

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 400 gr

PANE rafferma - 100 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa tritate grossolanamente il pane rafferma aiutandovi con un trita tutto.



- 2 Fate scaldare un abbondante quantità d'olio in una padella, aggiungetevi i peperoncini e l'aglio affettato finemente.

Fate soffriggere il tutto prestando attenzione a non abbrustolire l'aglio.



3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente.



4 Trasferite la pasta direttamente in padella con il condimento e saltatela brevemente.



5 Distribuite il pangrattato a pioggia sulla pasta e saltate ancora un pochino per amalgamare bene il tutto.



6 Servite la pasta ben calda.

