

PRIMI PIATTI

# Spaghetti al prezzemolo

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
PANCETTA (TESA) fette - 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO 1  
SALE GROSSO per la cottura della pasta -

Se avete poco tempo e la tasca piange, ecco la ricetta che fa per voi: gli spaghetti al prezzemolo sono semplicissimi da fare ma molto buoni! Provate questa ricetta semplice e veloce e vedrete che sapore!

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti al prezzemolo: prima di tutto portate ad ebollizione una casseruola con l'acqua, salate e mettete a cuocere gli spaghetti.



**2** Scaldate un abbondante giro d'olio, all'incirca 3-4 cucchiari, in una padella.



**3** Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungeteli in padella con l'olio, lasciate scaldare.



4 Affettate a listarelle le fettine di pancetta tesa e aggiungetela in padella, insieme all'aglio

e prezzemolo



**5** Tritate un peperoncino, secco o fresco a vostra scelta; e aggiungetelo in padella.





**6** Quando la pasta ha raggiunto la cottura, scolatela direttamente in padella con il condimento, fate insaporire.



**7** Impiattate e servite.

