

PRIMI PIATTI

## Pasta con pan grattato e peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

pasta  
pane raffermo  
peperoncino  
2 spicchi aglio  
2 cucchiari rasi olio d'oliva

### PREPARAZIONE

**1** Ponete il pane raffermo nel frullatore e grattugiatelo riducendolo in pan grattato.

Nel frattempo, mettete a cuocere l'acqua e scaldate l'olio in padella, con l'aglio che dopo la doratura dovrete togliere, unite peperoncino a piccoli pezzi.

A cottura ultimata scolate la pasta e mettetela in una coppa con il pan grattato, l'olio ed il peperoncino.