

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli spaghetti con aglio, olio e peperoncino, un piatto che soddisfa in pieno la fame e la voglia di qualcosa di buono, soprattutto se non si è degli assi in cucina... Non ci sono regole sull'uso del peperoncino né su quelle dell'aglio: forse per questo è così amato!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

PANGRATTATO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ponete una pentola colma d'acqua salata sul fuoco, quando l'acqua spicca bollore tuffatevi gli spaghetti.



- 2 Affettate finemente gli spicchi d'aglio; ponete sul fuoco una generosa quantità d'olio in una casseruolina.



- 3 Quando l'olio sarà caldo, aggiungetevi l'aglio affettato ed uno o due peperoncini tagliati a pezzetti.



- 4 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, spegnete il fuoco e lasciate l'aglio ed i peperoncini in infusione nell'olio caldo.

Scaldate un giro d'olio in una padella, quindi versateci abbondante pangrattato e lasciatelo arrostire.



- 5 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il pane abbrustolito, saltate il tutto brevemente.



- 6 A questo punto non vi resta che aggiungere l'olio che avrà preso tutti gli aromi dell'aglio e del peperoncino e un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato; mescolate bene.



- 7 Servite gli spaghetti aglio, olio e peperoncino aggiungendo a piacere un giro d'olio extravergine a crudo ed un'ulteriore spolverata di parmigiano grattugiato.



NOTE