

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

LUOGO: **Europa / Italia**

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

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La storia degli **spaghetti aglio, olio e peperoncino** è profondamente radicata nella **cucina italiana**, questo **piatto semplice ma delizioso** è un esempio lampante di come **pochi ingredienti di base** possano creare un **piatto iconico**. La **semplicità degli ingredienti** è una delle **caratteristiche distintive** di questa **ricetta** che offre un equilibrio di sapori straordinario, sapientemente bilanciato.

Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino sono un primo piatto amatissimo in Italia e all'estero, prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani questa ricetta iconica!

Ecco altre ricette di spaghetti che potrebbero piacerti:

[Spaghetti all'assassina](#)

[Spaghetti con tonno e pomodorini](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

[Spaghetti alla carbonara](#)

[Spaghetti con le acciughe](#)

[Spaghetti allo scoglio](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

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

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli spaghetti aglio olio e peperoncino, comincia mettendo a cuocere la pasta in acqua bollente e salata, infatti, il bello di questa ricetta sta anche nel fatto che prepari il condimento mentre la pasta cuoce.

Pela uno spicchio di aglio e schiaccialo con la lama di un coltello, taglialo a fettine e infine tritalo. In una padella versa abbondante olio di oliva e metti rosolare l'aglio, a fuoco basso.





- 2 Intanto che l'aglio rosola e la pasta cuoce, apri un peperoncino a metà, rimuovi i semi e i filamenti bianchi e taglialo a julienne. Metti anche il peperoncino a rosolare con l'aglio. Fai andare ancora un minuto, poi spegni il fuoco e versa nella padella 2 mestoli d'acqua di cottura. Aggiungi un pizzico di sale e una macinata di pepe fresco.





- 3 Scola la pasta molto al dente direttamente nella padella e, aggiungendo acqua di cottura al bisogno, finisci di cuocerla con il condimento, mescolandola.





- 4 Una volta che la pasta è cotta al punto giusto impiatta e, se preferisci, finisci il piatto con una grattata di pepe o del prezzemolo tritato.



CONSIGLIO

Per ottenere il massimo da questa ricetta, ti consiglio di usare solo ingredienti freschi e di qualità, quindi un buon olio extravergine di oliva, aglio e peperoncini freschi.

Durante la cottura è molto importante non far bruciare l'aglio che potrebbe dare un sapore amaro a tutta la preparazione, rovinandola irrimediabilmente.

potresti essere tentato, per fare prima, di finire la cottura degli spaghetti nella pentola e poi scolarli nel condimento, non farlo! E' molto importante che la pasta finisca di cuocere in padella con il condimento per far si che ne venga impregnata.