

PRIMI PIATTI

Spaghetti olio aglio alici e noci

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Se avete tanta fame, poco tempo, la dispensa piange, abbiamo la ricetta che fa per voi: gli spaghetti olio aglio alici e noci, è uno di quei piatti che si fa con pochissimo ma è ricco in gusto. Praticamente il piatto perfetto per chi non è un asso in cucina ma vuole portare qualcosa di estremamente gustoso a tavola!

Questi spaghetti piaceranno a tutti, perfetti quando avete ospiti all'improvviso e dovete fare un piatto last minute.

Se gli spaghetti aglio e olio vi piacciono ma volete osare un po' in più, questa è la ricetta giusta! Bastano soltanto un altro paio di ingredienti per rendere questo piatto un piatto speciale, da fare all'ultimo minuto magari una sera d'estate oppure quando volete portare a tavola un primo stuzzicante ma velocissimo da preparare.

Il segreto per fare questo piatto in maniera eccellente? Gli ingredienti devono essere di ottima qualità! Le alici, l'olio buono, il prezzemolo fresco fanno davvero la differenza! In pochi passaggi otterrete un primo piatto economico ma molto saporito.

Seguite i nostri consigli e verrà ottimo. Se poi amate le ricette con la pasta semplici e veloci, ecco per voi altre idee imperdibili:

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti del poverello](#)

[spaghetti alla carrettiera](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 8

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate finemente il prezzemolo e le noci.

In una padella con l'olio aggiungete l'aglio e il peperoncino.

Aggiungere le alici e farle sciogliere.

Togliere l'aglio





2 Aggiungete le noci tritate e fate amalgamare bene.





3 Cuocete la pasta e scolatela al dente.

Versatela nella padella con il sugo e mantecate bene aggiungendo il prezzemolo tritato.
Mescolare il tutto e servire ben caldo

Image not found or type unknown



