

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio e olio alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Spaghetti aglio e olio alla napoletana, un primo piatto sciuè sciuè, come si dice a Napoli, ed in effetti questo primo piatto viene proprio dalla tradizione gastronomica campana.

Uno spaghetti veloce e saporito adatto davvero a tutte le occasioni, da un pranzo veloce in solitaria ad una spaghetтата di mezza notte insieme agli amici....conservate sempre questa ricetta nel vostro ricettario, sarà sempre utile tirarla fuori! Provate questa ricetta buonissima, diventerà un vostro asso nella manica di certo!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PECORINO ROMANO grattugiato -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portatela a bollore, quindi salate adeguatamente e tuffate gli spaghetti.



- 2 Mentre gli spaghetti cuociono, fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto ampia, vi servirà per spadellare gli spaghetti alla fine della ricetta.



- 3** Aggiungete un peperoncino piccante all'olio e fate prendere calore. Nel frattempo affettate finemente l'aglio e tritate il prezzemolo.



- 4** Quando l'olio inizierà a sfrigolare e si formeranno delle bollicine intorno al peperoncino, togliete la padella dal fuoco e aggiungete l'aglio ed il prezzemolo.

In questo modo l'olio si aromatizzerà ugualmente e voi eviterete di bruciare l'aglio.



5 Un minuto prima del termine della cottura degli spaghetti, riaccendete il fuoco sotto la padella con il condimento, togliete il peperoncino e trasferitevi la pasta scolata.



6 Spadellate la pasta aggiungendo poca acqua di cottura della stessa ricca di amido affinché si possa creare una bella cremina.



7 Aggiungete del pecorino e continuate a spadellare e a mantecare, quindi servite in tavola con un altro po' di pecorino.



