

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio, olio e taralli

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

TARALLI 120 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

AGLIO 3 spicchi

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

Fame incredibile, poco tempo a disposizione e pochi ingredienti in dispensa? Ecco che gli **spaghetti aglio, olio e taralli** fanno al caso vostro! Una ricetta incredibilmente saporita, di quelle che si fanno ad occhi chiusi, perfetta anche quando ad esempio gli amici si invitano a cena all'improvviso! Provate questa versione molto semplice, adatta anche a chi non ha molta dimestichezza in cucina. In meno di quindici minuti sulla vostra tavola ci sarà un gran piatto! E se siete a caccia di piatti con gli spaghetti facili e soprattutto veloci ed economici provate anche gli spaghetti alla [carrettiera](#), buonissimi!

PREPARAZIONE

1

Quando volete realizzare la ricetta degli **spaghetti aglio, olio e taralli**, per prima cosa affettate finemente gli spicchi di aglio, quindi sminuzza anche il peperoncino. In un sacchetto per alimenti metti i tarallini pugliesi e dopo averlo chiuso, rompi grossolanamente pestandoli all'esterno. In una padella versate l'olio e fatelo scaldare per un paio di minuti, quindi aggiungete anche il mix tritato in precedenza e quando inizierà a sfigolare, cuocete la pasta in abbondante acqua bollente e salata e quando saranno cotti scolali e aggiungeteli alla padella con il condimento. Mescolate nella padella e solo infine fate cadere a pioggia i taralli. Impiattate i vostri spaghetti aglio, olio e taralli a questo punto aggiungendo una cucchiata di condimento.

CONSIGLIO