

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio olio peperoncino e aromi misti

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



Se amate i piatti che si preparano in pochissimo tempo e che sono perfetti per una cena improvvisata con gli amici, ecco per voi gli spaghetti aglio olio peperoncino e aromi misti. Ecco come farli in maniera perfetta!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ERBA CIPOLLINA fresca - 1 ciuffo
TIMO fresco - 1 rametto
FOGLIE DI BASILICO fresco -
ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tè
PANGRATTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti aglio olio peperoncino e aromi misti, per prima cosa ponete una pentola di acqua sul fuoco e portate a bollore. Appena l'acqua bolle, salatela adeguatamente e tuffateci gli spaghetti, portate a cottura al dente.



- 2 Nel frattempo che gli spaghetti cuociono, occupatevi della preparazione del condimento.

Ponete una padella sul fuoco, versateci un' abbondante quantità di olio extravergine d'oliva e lasciate scaldare bene.



3 Tritate finemente gli spicchi d'aglio, aggiungete il trito nella padella con l'olio caldo.



4 Prendete il peperoncino piccante, affettatelo finemente, trasferitelo nella padella con l'aglio e l'olio, lasciate insaporire a fuoco basso in modo che l'aglio si rosoli dolcemente e l'olio prenda sapore e aroma.



5 Mentre l'aglio e il peperoncino insaporiscono l'olio e la pasta sta cuocendo preparate il trito di erbe aromatiche.

Per prima cosa, prendete il ciuffo di erba cipollina e tritatela finemente, stesso procedimento con le foglioline del rametto di timo.





- 6** L'aglio ha raggiunto la giusta consistenza di cottura, spegnete il fuoco e lasciate che l'olio continui a profumarsi.

Proseguite con la preparazione del condimento.

- 7** Raccolgete in un recipiente l'origano secco, l'erba cipollina e il timo e mescolate bene gli aromi.



- 8** Scolate gli spaghetti al dente direttamente in padella, accendete nuovamente il fuoco e lasciate insaporire.



9 Quando gli spaghetti avranno preso sapore impiattateli e seviteli con il trito di erbe aromatiche, il basilico fresco spezzettato a mano e una spolverata di pangrattato. Per finire condite gli spaghetti con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



