

PRIMI PIATTI

Spaghetti al prezzemolo

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
PANCETTA (TESA) fette - 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO 1
SALE GROSSO per la cottura della pasta -

Se avete poco tempo e la tasca piange, ecco la ricetta che fa per voi: gli spaghetti al prezzemolo sono semplicissimi da fare ma molto buoni! Provate questa ricetta semplice e veloce e vedrete che sapore!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli spaghetti al prezzemolo: prima di tutto portate ad ebollizione una casseruola con l'acqua, salate e mettete a cuocere gli spaghetti.



2 Scaldate un abbondante giro d'olio, all'incirca 3-4 cucchiari, in una padella.



3 Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungeteli in padella con l'olio, lasciate scaldare.



4 Affettate a listarelle le fettine di pancetta tesa e aggiungetela in padella, insieme all'aglio

e prezzemolo



5 Tritate un peperoncino, secco o fresco a vostra scelta; e aggiungetelo in padella.





- 6 Quando la pasta ha raggiunto la cottura, scolatela direttamente in padella con il condimento, fate insaporire.



- 7 Impiattate e servite.

