

PRIMI PIATTI

Pasta con aglio e olio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PECORINO SICILIANO grattugiato o
ricotta salata - 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 3

SALE

PEPE NERO facoltativo -

Pasta con aglio e olio, si però alla siciliana, sembra infatti che questo piatto faccia parte proprio della tradizione gastronomica siciliana.

Cosa differisce dalla più nota aglio, olio e peperoncino? Beh direi l'aggiunta di una pioggia di pecorino siciliano o, in alternativa, dell'ottima ricotta salata.

Veramente da provare!

PREPARAZIONE

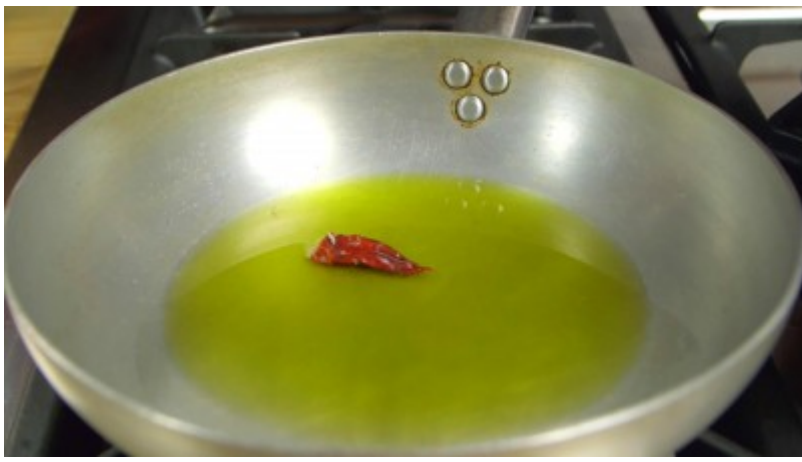
- 1 Portate a bollire una pentola colma d'acqua, salate e tuffatevi la pasta.



- 2 Nel frattempo scaldate abbondante olio extravergine d'oliva in padella.



- 3 Aggiungete un pezzo di peperoncino intero ed il resto dei peperoncini tritati.



4 Affettate gli spicchi d'aglio ed unite anch'essi alla padella; fate soffriggere leggermente.



5 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con il condimento; saltate il tutto per condire alla perfezione.



- 6 Distribuite a pioggia il pecorino o della ricotta salata sulla pasta e saltate in padella per qualche altro secondo.



- 7 Servite la pasta immediatamente.

