

PRIMI PIATTI

Pasta con pan grattato e peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pasta
pane raffermo
peperoncino
2 spicchi aglio
2 cucchiari rasi olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 Ponete il pane raffermo nel frullatore e grattugiatelo riducendolo in pan grattato.

Nel frattempo, mettete a cuocere l'acqua e scaldate l'olio in padella, con l'aglio che dopo la doratura dovrete togliere, unite peperoncino a piccoli pezzi.

A cottura ultimata scolate la pasta e mettetela in una coppa con il pan grattato, l'olio ed il peperoncino.