

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio e olio cremosi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Fare un qualcosa che sia rapido, economico, ma terribilmente buono non è sempre così scontato. Quando proprio non sapete cosa cucinare e non volete stare troppo tempo ai fornelli gli spaghetti aglio e olio cremosi possono esservi d'aiuto. Una ricetta semplicissima che nasconde in sé un piccolo trucchetto.

Volete sapere come si realizza questa stupefacente crema?? Il segreto ve lo spieghiamo qui sotto nel passo passo. E se amate in modo particolare questo tipo di ricette semplici e veloci ecco altri primi con gli spaghetti che dovete assolutamente provare:

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti alla carrettiera](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

SALE

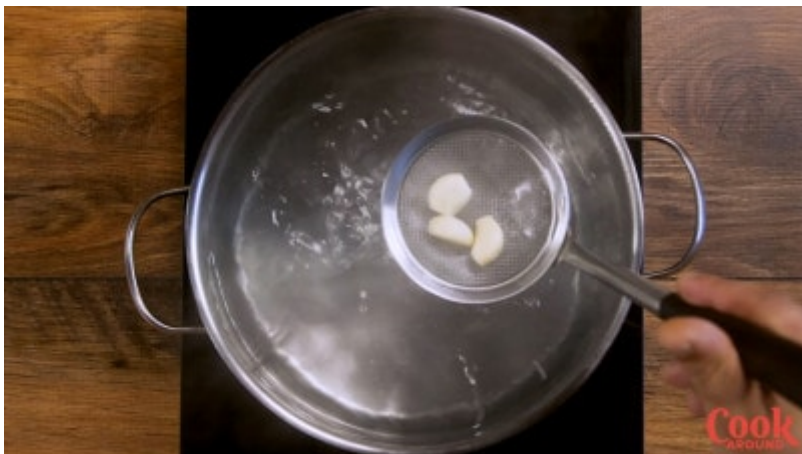
PREPARAZIONE

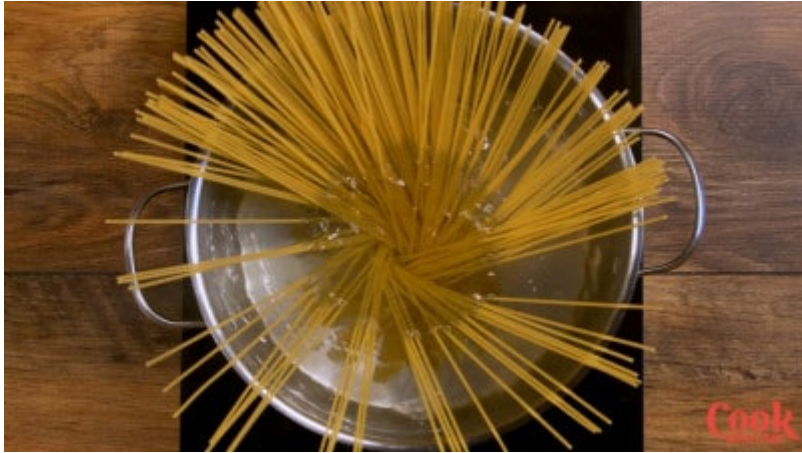
- 1 Per realizzare la ricetta degli spaghetti aglio e olio cremosi per prima cosa tritate il PEPERONCINO e il PREZZEMOLO.





- 2 Sbollentate l'aglio per 5 minuti nell'acqua di cottura per la pasta, quindi toglietelo e salate l'acqua prima di buttare la pasta.





3 A questo punto frullate l'aglio con 2 mestoli di acqua di cottura ed il parmigiano.





- 4 Scaldate il peperoncino a fettine in olio una volta pronto saltate la pasta in padella che avrete scolato 2-3 minuti prima della completa cottura. Unite un po' di acqua di cottura e l'aglio frullato e terminate la cottura della pasta.

Aggiungete il prezzemolo tritato.



