

PRIMI PIATTI

# Spaghetti ajo, ojo e peperoncino

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [2 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½

bicchieri

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata (per preparare il condimento ci impiegherete giusto il tempo di cottura della pasta).

Fate rosolare in padella i due spicchi d'aglio ed il peperoncino nell'olio.



**2** Scolate la pasta e trasferitela in una zuppiera dove unirete il condimento.



**3** Mescolate bene per condire bene la pasta e servite immediatamente.