

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio olio olive nere e pangrattato

di: *PepeTata*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se volete realizzare una ricetta semplice semplice ma buona buona, gli Spaghetti aglio olio olive nere e pangrattato sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa che diventerà presto un vostro cavallo di battaglia, soprattutto nelle serate estive, quando la voglia di cucinare è poca ma la fame non manca.

Gli spaghetti con olive e pangrattato è una di quelle ricette che mette d'accordo un po' tutti, perchè facilissimi davvero da fare, economici, veloci e tanto pratici. Si fanno con ingredienti che quasi

certamente avete in dispensa e ciò rende la preparazione ancora più elementare. Una ricetta alla portata di tutti, anche di quelli che non sono degli assi in cucina.

Gli spaghetti aglio olio olive nere e pangrattato sono non solo tanto buoni ma anche molto facili da realizzare e hanno quella marcia in più che davvero non guasta mai a tavola!

Una versione un po' più particolare della classica aglio e olio che ne guadagna in sapore di certo. La ricetta è semplicissima e con i nostri consigli verrà squisita!

Se amate le ricette con gli spaghetti, ecco per voi altre idee sfiziose e veloci:

[spaghetti al prezzemolo](#)

[spaghetti alle zucchine](#)

[spaghetti alla gennaro](#)

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

OLIVE NERE 2-3 manciate -

ACCIUGHE SOTT'OLIO 6

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO FRESCO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

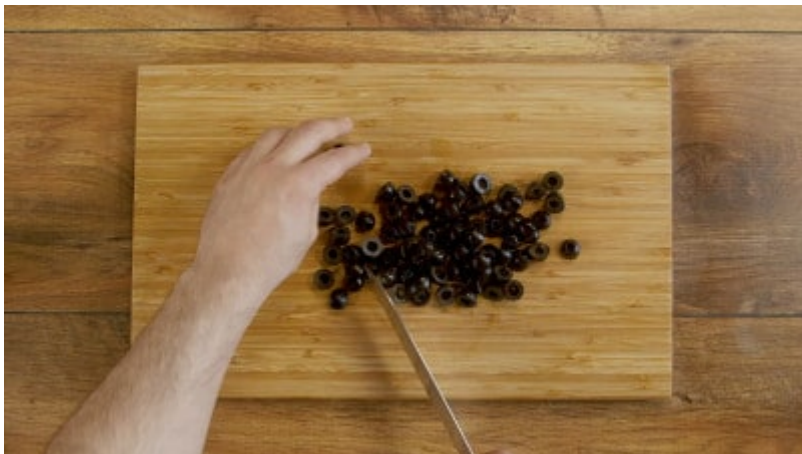
cucchiari da tavola

PREZZEMOLO

PANGRATTATO manciata - 1

PREPARAZIONE

- 1 Appena l'aglio è imbondito e l'acciuga "sciolta", versate una manciata di pangrattato e fatelo tostare, mettendolo poi da parte.



2 In un'altra padella riscaldate per poco il patè di olive nere e ammorbiditelo con un

mestolino di acqua di cottura della pasta.





3 Scolate gli spaghetti al dente e versateli nella padella con le olive e fateli saltare per circa 2 minuti.

Aggiungete il pangrattato tostato e il prezzemolo, mescolando bene. Servite subito.







