

PRIMI PIATTI

# Spaghetti estivi aglio, olio e peperoncino di caipiroska75

di: *caipiroska75*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *7 min* COSTO:

*basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli spaghetti estivi aglio, olio e peperoncino sono un grande classico, qui rivisitati per adattarla al periodo estivo!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPERONCINO  
PREZZEMOLO  
RICOTTINA SALATA STAGIONATA  
oppure formaggio pecorino -

## PREPARAZIONE

- 1 Mettiamo in una ciotola: il prezzemolo tritato, l'aglio tagliato e fettine sottili, un peperoncino e un po' di olio.

Lasciate così, anche per alcune ore.



- 2 Cuocete la pasta e condite.

