

Spaghetti aglio olio e peperoncino *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Riducete l'aglio in poltiglia, o con uno schiaccia aglio, o tritandolo o con un gratta aglio. Sminuzzate il peperoncino e tritate il prezzemolo. Mescolate in una ciotolina gli ingredienti assieme all'olio e lasciate riposare qualche minuto.

Cuocete la pasta e una volta cotta, conditela con la salsa appena preparata.

Buon appetito!

Consigli

Ai vostri già di per sé gustosi spaghetti aglio, olio e peperoncino potrete anche unire un tocco di gusto in più con dei pomodorini freschi.

Curiosità

Anche se gli spaghetti sono il simbolo incontestabile del nostro Bel Paese, vi stupirà scoprire che essi furono "inventati" in Cina e che fu Marco Polo a portarli poi in Italia.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Aglio 4 spicchi

Peperoncino 5 grammi

Prezzemolo 4 grammi

Olio extra vergine di oliva 100 millilitri

Spaghetti 400 grammi