

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 581 Kcal

Ingredienti:

- 2 sp aglio fresco
- 1 q.b. peperoncini piccanti
- 100 ml olio di oliva extravergine
- 1 q.b. sale
- 400 g spaghetti



Preparazione

Mettete a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e nel frattempo fate scaldare l'olio in una padella. Quando sarà caldo aggiungete l'aglio schiacciato, il peperoncino privato dei semi interni e tritato, poi mescolate il tutto per qualche minuto a fuoco dolce, finchè l'aglio non si sarà imbiondito e infine spegnete il fuoco.

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Scolate per bene gli spaghetti quando saranno al dente e saltateli per 30 secondi nella padella con l'olio e il peperoncino e mescolate bene per rendere il tutto omogeneo. Servite i vostri spaghetti aglio, olio e peperoncino ben caldi e... buon appetito!