

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino

### Ingredienti

2 spicchi d'aglio

2 peperoncini freschi

1 ciuffetto di prezzemolo

6-7 cucchiaini di olio extr.v.d'oliva

400 g di spaghetti

### Preparazione



1. Mettere sul fuoco una pentola d'acqua e portarla ad ebollizione.

2. Sbucciare l'aglio e tagliarlo a fettine, tagliare a pezzetti i peperoncini e tritare il prezzemolo.



3. Cuocere la pasta molto al dente in acqua salata.

4. Nel frattempo in una padella versare l'olio, aggiungere l'aglio lasciare dorare parzialmente a fuoco molto dolce ed unire il peperoncino.



5. Una volta che l'aglio è completamente dorato aggiungere metà del prezzemolo e dopo pochi secondi un mestolino di acqua di cottura della pasta, in modo da bloccare la rosolatura.

6. Aggiungere un pizzico di sale e, se la pasta non è ancora pronta, togliere dal fuoco.



7. Scolare la pasta e versarla nella padella con la salsa ben calda.

8. Unire un mestolo di acqua di cottura e saltare a fiamma vivace in modo da far legare bene il tutto.

9. Spolverare con il rimanente prezzemolo tritato e servire subito.



## Consigli e curiosità

- a) Alcune versioni di questa ricetta non prevedono l'uso del prezzemolo.
- b) Al posto del peperoncino fresco si può utilizzare del peperoncino secco a scaglie, o peperoncino sott'olio.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**