
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 3

Ingredienti per 4 persone:

- aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino spezzettato,
- formaggio parmigiano (facoltativo),
- pasta tipo spaghetti.

Innanzitutto metti su l'acqua, a fuoco bello vivo.

Nel frattempo hai tagliato l'aglio a fettine (la quantità dipende da quanto l'aglio ti piace).

In una padella larga metti un velo omogeneo di olio extra-vergine e comincia a farlo scaldare.

Quando l'olio è caldo abbastanza metti l'aglio e fallo prendere colore (non bruciare, deve essere appena di colore paglierino).

L'acqua intanto deve bollire ed avrai buttato gli spaghetti.

Nella padella con l'aglio appena colorito ci metti il peperoncino spezzettato e gli fai insaporire l'olio (non deve proprio cuocere quindi avrai abbassato un po' il fuoco, anche per non bruciare l'olio).

La pasta ormai sarà cotta la scoliamo bene, alziamo un po' la fiamma e facciamo saltare in padella gli spaghetti girandoli spesso per bagnarli bene d'olio.

A richiesta ci gratiamo un po' di parmigiano.