

---

## SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 spicchi di aglio,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 peperoncino,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- sale.

Una spaghetтата ed è subito festa.

Questa che vi proponiamo è una ricetta classica e di sicuro successo.

Stuzzicante, rapida e profumata, è il piatto ideale per allegre brigate.

Mentre la pasta cuoce preparate il condimento.

Affettate o schiacciate gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in padella con olio e peperoncino, che userete intero se desiderate eliminarlo in seguito, oppure sminuzzato se vi piace il gusto molto piccante.

Tritate finemente il prezzemolo, scolate la pasta al dente e conditela con il soffritto caldo, a cui avrete incorporato il prezzemolo tritato che non deve assolutamente friggere.

Mescolate bene e servite accompagnando gli spaghetti fumanti con parmigiano grattugiato.