

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 6

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe,
- prezzemolo tritato finemente,
- peperoncino,
- 20 gamberetti.

Tagliate a pezzi l'aglio e il peperoncino e fateli scaldare in una casseruola con abbondante olio d'oliva extra-vergine. Fate cuocere gli spaghetti e scolateli ancora fumanti, conditeli con l'olio d'oliva extra-vergine bollente a cui avrete aggiunto 1 cucchiaio di pasta d'acciughe, il prezzemolo tritato fine e i gamberetti crudi.