

SPAGHETTI PICCANTI AL POMODORO

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 spicchio e 1/2 di aglio,
- 3 peperoncini secchi piccoli a pezzetti,
- 10 foglie di prezzemolo fresco,
- 6 olive nere snocciolate,
- 1/2 scatola di condimento misto per insalata di riso,
- sale.

Mettere in pentola l'olio aggiungendo subito aglio tritato, peperoncini, prezzemolo a foglie intere, olive, condimento per riso e sale.

Far cuocere a fiamma bassa per circa 15-20 minuti.

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli e condirli nella pentola ancora calda.