
SPAGHETTI AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti piuttosto fini,
- sale,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 mazzetti di basilico fresco,
- cinque cucchiaini di olio di oliva,
- parmigiano grattugiato in abbondanza.

Schiacciate lo spicchio d'aglio, lavate e tritate finemente il basilico e metteteli in una zuppiera di servizio insieme con l'olio ed il parmigiano grattugiato: coprite la zuppiera e lasciate riposare il tutto. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e rovesciateli nella zuppiera dove avete posto il condimento, avendo cura di togliere prima lo spicchio d'aglio. Mescolate bene e servite.