

BUCATINI DI FUOCO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 6 peperoncini piccanti secchi
- 3 spicchi di aglio
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Far dorare gli spicchi d'aglio sbucciati in 4 cucchiaini d'olio, unire i peperoncini interi e appena diventeranno lucidi e gonfi estrarli insieme all'aglio con una schiumarola.

Pestare aglio e peperoncini in un mortaio fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Cuocere la pasta al dente in acqua salata, unirli alla salsa calda e saltarla con 4 cucchiaini d'olio: distribuirli nei piatti individuali e servire subito.