

22 Ιανουαρίου 2018

Agllo Olio e Peperoncino

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα





Υλικά Συνταγής

500 γραμ. спаγγέτι

4 κ.σ ελαιόλαδο

4 σκ. σκόρδο

1-2 καυτερές πιπεριές τσίλι

αλάτι

λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο προαιρετικά

Εκτέλεση

Ξεκινάμε το εύκολο спаγγέτι aglio olio e peperoncino βράζοντας πρώτα τα ζυμαρικά σε μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει μέχρι να γίνουν al dente.

Σε μεγάλο βαθύ τηγάνι, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το σκόρδο μαζί

με την ψιλοκομμένη πιπερίτσα για 1-2', χωρίς να πάρουν χρώμα.

Με τσιμπίδα παίρνουμε τα μακαρόνια καθώς στάζουν από την κατσαρόλα και τα ρίχνουμε μέσα στο λάδι με την πιπερίτσα. Ανακατεύουμε πολύ καλά.

Προσθέτουμε προαιρετικά ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: argiro.gr