BAVETTINE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bavettine sottili,
- olio,
- mezzo peperoncino rosso tritatissimo,
- quattro spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe.

Cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata.
Pochi minuti prima di scolarla, mettete sul fuoco un tegamino con mezzo bicchiere di olio, il peperoncino tritato e 3 spicchi d'aglio leggermente schiacciati con la forchetta (o, se preferite, lasciati interi: fate scaldare il condimento avendo cura che l'aglio non prenda assolutamente colore (dovrete tenere quindi la fiamma molto bassa).
Intanto con il quarto spicchio d'aglio strofinate energica mente la terrina di servizio nella quale disporrete la pasta.
Non appena questa sarà cotta, rovesciatela nel recipiente preparato e versatevi sopra il condimento caldissimo; rimescolate a lungo aggiungendo, eventualmente, ancora un paio di cucchiai di olio crudo.
Quindi pepate abbondantemente e rimescolate ancora.
Anziché mettere il pepe sulla pasta, nella terrina, ogni commensale potrà servirsi direttamente nel suo piatto una grossa manciata di pepe bianco: in questo modo la pasta risulterà più piccante.
Peperoncino rosso per le "Bavettine piccanti".