
SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- 3 spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- una manciata di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Poco prima di scolarli ben al dente, mettete sul fuoco un tegamino con 2 spicchi di aglio schiacciati il mezzo bicchiere di olio e il peperoncino: fate rosolare fino a quando l'aglio avrà preso un bel colore nocciola chiaro.

Intanto, con il terzo spicchio di aglio, strofinate bene la terrina di servizio in cui servirete gli spaghetti.

Spegnete il fuoco sotto il tegamino che contiene il condimento, togliete aglio e peperoncino e sostituiteli con la manciata di prezzemolo.

Rovesciate gli spaghetti nella terrina, versatevi sopra il condimento e pepate in abbondanza, mescolando bene. Se è necessario, aggiungete ancora 2 cucchiaini di olio crudo.