



Chi di noi non ha mai visto o comprato uno di quei preparati pronti per fare la pasta **aglio olio e peperoncino**? E chi non ama questa pasta dell'ultimo minuto, che risolve alla grande la volta che siamo a corto di idee per cena? Ecco, appunto.

L'idea è semplice: essiccare l'aglio, i peperoncini ed il prezzemolo, mescolarli e conservarli in vasetti di vetro. E' un po' pretenzioso chiamarla "ricetta", in ogni caso ecco qui: (Se non avete l'essiccatore potete farlo lo stesso, ma intanto fatevi regalare l'essiccatore).

Ingredienti:

Tre teste di aglio
un ciuffo di prezzemolo
peperoncini piccanti in base a quanto amate il piccante e a quanto sono piccanti

Preparazione:

Pulite l'aglio, ricavatene gli spicchi e fateli a fettine sottili; lavate il prezzemolo, asciugatelo bene e togliete i gambi più spessi; pulite il peperoncino e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, stando attenti a non perdere i semi.

Disporre tutto su tre fogli di carta da forno, evitando di sovrapporre le fettine, e mettere nell'essiccatore, a temperatura media (intorno ai 45-50 gradi). Seccherà prima il prezzemolo, in 4 ore circa, poi l'aglio, in ultimo il peperoncino.

N.B. Se usate il forno, impostatelo su una temperatura di circa 50 gradi e avviatelo con lo sportello un pò aperto. Per i tempi, regolatevi dal colore dell'aglio e dalla consistenza, a occhio direi che ci vorrà un pò di più che in essiccatore, ma non scoraggiatevi.

Una volta che tutto sarà secco, sbriciolate grossolanamente il prezzemolo ed i peperoncini, poi riunite gli ingredienti in un barattolo, mescolateli bene e teneteli chiusi per un paio di giorni, così i sapori si mescoleranno.

Potete conservarlo così com'è, oppure tritarlo in un mixer. Io lo ho tritato grossolanamente, come si vede in foto, ma ne ho tenuto da parte un pò a pezzi grandi, perchè ho scoperto che tenere pronto un pò di aglio e prezzemolo risolve funghi trifolati, finocchi in padella e tante altre cose.

Per usare il preparato "aglio olio e peperoncino" in polvere nella pasta:

Mettete a scaldare abbondante olio in un padellino, e quando sarà ben caldo versate un cucchiaino di preparato per ogni tre - quattro persone; fate insaporire pochi secondi e spegnete, per evitare che bruci.

Se invece optate per il preparato in pezzi mettetelo, tenetelo qualche secondo di più, per far imbiondire l'aglio.

Idea regalo:

Confezionatelo in piccoli vasetti di vetro, con una bella etichetta con le istruzioni per preparare la pasta.