

Gli spaghetti aglio olio e peperoncino sono uno dei piatti più semplici della cucina italiana: eppure, nonostante la loro estrema semplicità o forse proprio per questo, sono certamente uno dei piatti più amati e diffusi tanto nelle famiglie quanto nelle locande che propongono menu rustici e genuini! Il gusto piccante del peperoncino, quello ricco del buon olio extravergine di oliva ed infine il profumo dell'aglio rendono unico e squisito questo umile piatto. Come per tutte le ricette più semplici, anche per gli spaghetti aglio, olio e peperoncino bisogna però utilizzare qualche accortezza se si vuole ottenere un risultato eccellente: largo quindi a ingredienti di prima qualità, e occhio alla cottura, rigorosamente al dente!

### Ingredienti:

Spaghetti 400 gr

Aglio (1 spicchio) 10 gr

Peperoncino fresco piccante 10 gr

Olio extravergine di oliva 50 gr

Sale q.b.

Prezzemolo 5 gr

### Preparazione:



Per preparare gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, tuffateli in abbondante acqua salata a piacere per cuocerli al dente (1). Durante la cottura della pasta, dedicatevi al condimento: incidete il peperoncino fresco nel senso della lunghezza (2) e rimuovetene i semi, amari e troppo piccanti (3).



Tagliate quindi il peperoncino a strisciole finissime (4). Sminuzzate il prezzemolo (5), fino a ridurlo ad un trito fine. Scaldare l'olio in una larga padella antiaderente (6)



E soffriggetevi dolcemente lo spicchio d'aglio sbucciato e il peperoncino (7). Dopo qualche minuto, rimuovete l'aglio (8), e aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta (9).



Scolate gli spaghetti al dente, e buttateli in padella (10). Insaporite con il prezzemolo tritato (11) e saltate per un paio di minuti, fino al raggiungimento del grado di cottura desiderato, aggiungendo un altro po' di acqua di cottura se necessario. Gustate i vostri spaghetti aglio olio e peperoncino ben caldi (12)!

### Conservazione

Gli spaghetti aglio olio e peperoncino vanno preparati e consumati al momento.