LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti olio, aglio, peperoncino e....prezzemolo!
....Alzi la mano chi non ha mai mangiato pasta olio e aglio?????



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
10 minuti

Ingredienti

- Spaghetti n°3 o n°5 - 350 g
- olio - mezzo bicchiere abbondante
- aglio - 2 grossi spicchi
- peperoncino - 1 o più a piacere
- prezzemolo - 5 foglie fresche

Preparazione

Mille e uno sono i modi di fare questo piatto! Ognuno ha la sua ricetta ed è sempre la più buona! Nessuno la vuole cambiare! Io l'ho sempre fatta e conosciuta così!!! In una capace padella, mettere l'olio (abbondante, altrimenti gli spaghetti perdono una caratteristica) e aggiungere un pizzico di sale. Tritare finemente l'aglio e una parte del prezzemolo e aggiungere nelle padella. Unire il peperoncino e accendere il fornello. Appena l'aglio incomincia a prendere colore, spegnere. Con il calore dell'olio, l'aglio continuerà a cuocere ed assumerà un bel colore dorato. Appena l'acqua bolle (fate in modo che sia leggermente più salata del solito!) versate la pasta e cuocetela al dente. Scolatela nella padella calda e aggiungete l'altra parte del prezzemolo tritato. Una bella mescolata e...subito in tavola perchè la pasta non aspetta!!!