

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Spaghetti ajo, ojo e peperoncino (aglio, olio e peperoncino)



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 400 gr di spaghetti
- olio extravergine d'oliva
- 4 spicchi d'aglio
- peperoncino
- parmigiano
- sale

## **Preparazione Spaghetti ajo, ojo e peperoncino (aglio, olio e peperoncino)**

### **Passo 1.**

Preparate un soffritto con l'olio, l'aglio tagliato a pezzetti ed il peperoncino.

### **Passo 2.**

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

### **Passo 3.**

Scolate la pasta e fatela saltare nella padella con il soffritto preparato in precedenza.

### **Passo 4.**

Condite nei piatti di portata con parmigiano grattugiato a piacere.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)