

# Spaghetti Aglio, Olio E Peperoncino

Una spaghetтата ed ? subito festa. Questa che vi proponiamo ? una ricetta classica e di sicuro successo. Stuzzicante, rapida e profumata, ? il piatto ideale per allegre brigate. Mentre la pasta cuoce preparate il condimento. Affettate o schiacciate gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in padella con olio e peperoncino, che userete intero se desiderate eliminarlo in seguito, oppure sminuzzato se vi piace il gusto molto piccante. Tritate finemente il prezzemolo, scolate la pasta al dente e conditela con il soffritto caldo, a cui avrete incorporato il prezzemolo tritato che non deve assolutamente friggere. Mescolate bene e servite accompagnando gli spaghetti fumanti con parmigiano grattugiato.

## Ingredienti

320 G Pasta Tipo Spaghetti  
2 Spicchi Aglio  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine  
1 Peperoncino  
1 Mazzetto Prezzemolo  
Sale

## Note

Preparazione: 10 minuti.