

# Spaghetti All'aglio

Cuocere gli spaghetti al dente. Intanto tritare basilico e prezzemolo insieme all'aglio sbucciato. Mettere sul fuoco, in un tegame, 4 cucchiaini d'olio e il peperoncino spezzettato e macinato col macinapepe. Scaldare l'olio e, non appena gli spaghetti saranno cotti, scolarli e rovesciarli nel tegame. Unire il trito di erbe e 1 presa di origano e mescolare a fuoco vivo per qualche istante.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti  
1 Spicchio Aglio  
Prezzemolo  
Basilico  
1 Presa Origano  
Peperoncino Rosso  
4 Cucchiaini Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 10 minuti.