

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino pellegrino



**Spaghetti aglio, olio e peperoncino pellegrino**



Durante una settimana di vacanza trascorsa in Calabria ho acquistato delle piante di peperoncino tipo pellegrino tipico della zona. Così qualche sera fa' essendo rientrati tutti un po' tardi e non avendo il tempo necessario per preparare una cena adeguata ho preparato un semplice e veloce, ma anche gustosissimo, spaghetti aglio, olio e peperoncino.

Se la scelta degli ingredienti tiene nel giusto conto della qualità, anche un piatto semplicissimo può diventare prelibato... un buon olio evo prodotto in alcune località campane poste a ridosso della costa e di lavorazione potrei dire artigianale, prezzemolo e peperoncino del mio orto sul terrazzo, pasta di semola di grano duro di elevata qualità unire il tutto con la passione di cucinare...e... il risultato sarà semplicemente fantastico.

### **Ricetta:**

- 250 gr di spaghetti
- olio extra vergine di oliva
- aglio
- 2 peperoncini pellegrino
- prezzemolo.

### **Preparazione:**

Tagliare 2 spicchi d'aglio a pezzetti piccoli. Sminuzzare il peperoncino e vi consiglio di non esagerare altrimenti non gusterete il piatto.



Prendere una padella dai bordi alti versare l'olio, l'aglio e il peperoncino e far soffriggere facendo attenzione a non bruciare l'aglio. Contemporaneamente lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata , colarli quando ancora al dente e versarli in padella. Mantecare gli spaghetti nell'olio, saltarli ed infine aggiungere una manciata di prezzemolo tritato. Veloce, saporito e semplice.

