

Spaghetti à l'ail et au piment

NBRE DE PERSONNES:4

TEMPS DE PRÉPARATION:5-8 minutes

TEMPS DE CUISSON:12-15 minutes

INGRÉDIENTS:

- 450 g de spaghetti
- 75 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge Filippo Berio
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en fines lamelles
- 1 - 2 piments frais, privés de leurs graines et finement hachés
- Sel et poivre fraîchement moulus

PRÉPARATION:

Cuire les spaghetti en suivant les directives sur l'emballage, jusqu'à « al dente ».

Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'ail et le piment et faire revenir le tout pendant 1 minute en veillant à ce qu'ils ne brûlent pas.

Égoutter soigneusement les pâtes et les verser dans un plat de service chauffé. Verser l'huile chaude sur les spaghetti et corriger l'assaisonnement.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION:

Accompagner de pain à l'italienne chaud pour saucer. Penser à bien se laver les mains après avoir manipulé le piment.

À cuisiner avec: Huile d'olive Extra Vierge

