

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino

*PORZIONI: 4*

*TEMPO DI PREPARAZIONE: 5-8 minuti*

*TEMPO DI COTTURA: 12-15 minuti*

### **INGREDIENTI:**

- 450 g di spaghetti
- 75 ml di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio
- 2 spicchi di aglio spelati e affettati finemente
- 1 - 2 peperoncini freschi, privati dei semi e tritati finemente
- Sale e pepe macinati al momento

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere gli spaghetti al dente.

Nel frattempo scaldare l'olio in una padella, aggiungere l'aglio e il peperoncino e rosolare per 1 minuto, facendo attenzione a non bruciarli.

Scolare accuratamente la pasta e versarla in un piatto da portata caldo. Condire con l'olio caldo e aggiustare di sapore.

### **CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:**

Accompagnare con pane caldo per raccogliere il sugo. Ricordare sempre di lavarsi le mani con cura dopo aver utilizzato il peperoncino.

**Cucinalo con: Olio extra vergine di oliva**

