

# Pasta aglio, olio e peperoncino alla sicula

La **pasta aglio, olio e peperoncino alla sicula** è un primo piatto semplicissimo e velocissimo da preparare, saporito, che risolve un pranzo o una cena anche all'ultimo minuto perchè è preparato con pochi ingredienti di solito disponibili sempre in casa: aglio, prezzemolo, peperoncino e olio.

La **pasta aglio, olio e peperoncino alla sicula** va preparata e gustata al momento. Regolate il peperoncino secondo il gusto personale.

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **375Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 spicchio di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 peperoncino rosso di piccole dimensioni
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 160 g di spaghetti
- Sale

## PREPARAZIONE

- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente assieme all'aglio spellato e affettato. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Spezzettare finemente il peperoncino.
- In una capace padella far dorare dolcemente il trito di aglio e prezzemolo nell'olio su fiamma media. Spegnerne la fiamma prima che l'aglio imbrunisca, altrimenti diventerà amaro.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla.
- Accendere il fuoco sotto la padella del condimento e saltarvi la pasta per qualche minuto, girando di frequente. Unire il peperoncino tritato.
- Servire immediatamente.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda, ma va preparata con un formato di pasta corta. In tal caso lessarla come d'abitudine, scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con l'olio aromatizzato e mescolarla facendola raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. E' buona anche il giorno dopo!

