

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino è sicuramente la ricetta più semplice della cucina italiana ma allo stesso tempo, per risultare davvero buona deve essere preparata per bene.

Senza dubbio il sapore predominante è quello del peperoncino che si sposa perfettamente con l'aglio e l'olio d'oliva.

Le origini di questo piatto sono antichissime ed anche ai giorni nostri non si può stabilire la paternità di questa ricetta nonostante molte regioni cerchino di rivendicarla.

Tra tutte citiamo il Lazio, la Toscana e la Sicilia, regioni dove hanno fatto di questo semplicissimo piatto una vera prelibatezza.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Sale q.b.
>> Olio di oliva extravergine 100 ml	>> Spaghetti 400 g
>> Peperoncino piccanti 2	

Preparazione



Mettete a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata (1) e nel frattempo fate scaldare l'olio in una padella. Quando sarà caldo aggiungete l'aglio schiacciato (2), il peperoncino privato dei semi interni e tritato(3), poi mescolate il tutto per qualche minuto a fuoco dolce, finchè l'aglio non si sarà imbrodato e infine spegnete il fuoco.



Scolate per bene gli spaghetti quando saranno al dente (4) e saltateli per 30 secondi nella padella (5) con l'olio e il peperoncino e mescolate bene per rendere il tutto omogeneo (6). Servite i vostri spaghetti aglio, olio e peperoncino ben caldi e... buon appetito!

Consiglio

Ricordatevi di non toccarvi gli occhi o la bocca durante la preparazione di questo piatto se non volete avere brutte sorprese col peperoncino.

Se volete rendere più ricca la ricetta, potete aggiungere qualche **pomodorino** tagliato a metà, o a pezzetti durante la cottura del peperoncino.

Curiosità

Questa ricetta, grazie alle proprietà **eccitanti** del peperoncino, può essere considerata di diritto una delle ricette **afrodisiache** più semplici e gustose.