

Spaghetti aglio olio e peperoncino (Spaghetti con aceite, ajo y ají)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Sardella (Conserva de sardinas con peperoncino): A gusto

Perejil: A gusto

Peperoncino: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Aceite De Oliva: 1 Taza

SPAGHETTI: 400 g

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.
- Corte el **ajo** en láminas
- Pique finamente el *perejil*.
- En una sartén disponga el aceite, el *ajo* y lleve sobre fuego medio hasta que tome temperatura.
- Retire la sartén del fuego, agregue el **peperoncino** picado con las manos y deje reposar unos minutos.
- Vuelva la sartén al fuego, agregue la pasta colada, el *perejil* picado y saltee unos segundos.

Presentación

- Sirva en platos hondos y corone con la sardella.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-aglio-olio-e-peperoncino-spaghetti-con-aceite-ajo-y-aji>