

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 100 cc

Perejil: 1 cda.

Peperoncini: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Cuele y reserve

Salsa

- Pique groseramente el *ajo*.
- Pique finamente el *perejil*.
- Pique finamente el **peperoncino** reserve con aceite de oliva.
- En una sartén caliente el aceite de oliva saltee el *ajo* y el aceite de *peperoncino*, regule el picante con la cantidad de aceite.
- Incorpore la pasta cocida y saltee
- Termine con el *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en platos hondos, termine con aceite de oliva crudo.

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