

# Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

## Salsa

Ajo: 2 DientesAceite De Oliva: 100 ccPerejil: 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.