

ESPAQUETTI AGLIO-OLIO

INGREDIENTES: para 4 personas.

- 400 gr. espaguetti
- 1 dl. Aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 2 ramitas de perejil
- 1 quindilla picante (opcional)
- Queso parmesano rallado, (lo podemos sustituir por manchego curado)

En el caso de que usemos la quindilla picante el nombre del plato sería "ESPAQUETTI AGLIO-OLIO-PEPERONCINO"

ELABORACIÓN:

- Hervir los espaguetti con agua y sal, según las instrucciones del fabricante. Esto dependerá del grosor de la pasta y del tipo de harina que utilice el fabricante. Procuraremos que queden al dente. Mientras...
- Pelamos y cortamos finos los ajos, y también el perejil.
- Escurremos bien la pasta.
- Saltear en aceite de oliva, ajo picado, quindilla picante (si queremos), espaguetti, y perejil picado. Todo por este orden.
- Servir enseguida, acompañados de queso rallado.

