

Spaghetti aglio olio - Spaghetti cu sos de usturoi

Spaghetti aglio olio - Spaghetti cu sos de
usturoi

Ingrediente :

350 g Spaghetti, 3-4 catei usturoi, 1 ardei Chili/ o lingurita pasta de ardei iute, 8 linguri ulei de masline, o mina patrunjel tocat fin

Preparare :

Se prepara spaghetti conform indicatiilor de pe ambalaj. Se taie in felii subtiri usturoiul. Daca cateii de usturoi sint mari, se pot taia in prealabil in lungime. Se taie chili, se scot semintele si pielitele albe, se taie in fisii subtiri. (atentie, nu puneti mina la ochi dupa aceasta operatie!). Se scurg spaghetti de apa si se pun inapoi in oala in care au fiert. Se incinge uleiul intr-o oala incapatoare, se adauga usturoiul si dupa un minut chili/pasta de ardei. Se amesteca si se lasa sa se prajeasca pina cind usturoiul devine auriu (daca lasati prea mult, mincarea devine foarte amara!). Se adauga sosul de usturoi la spaghetti, se adauga patrunjelul si se amesteca. Se serveste imediat.