

Spaghetti aglio olio

data aktualizacji: 2019.06.12 autor: Redakcja



Składniki:

- 200 g makaronu spaghetti
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 papryczka chilli
- 50 ml oliwy z oliwek dobrej jakości
- natka pietruszki
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Posiekać drobno natkę pietruszki i papryczkę chilli. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć wyciśnięty przez praskę czosnek oraz papryczkę, często mieszając, by nie przypalić czosnku. Odcedzony makaron wrzucić na patelnię, doprawić solą, pieprzem i pietruszką oraz dokładnie wymieszać.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32336-spaghetti-aglio-olio>