



Spaghetti au piment, aglio, olio e peperoncino

4 personnes

500 gr de spaghetti au piment
1 sachet de Preparo aglio, olio e peperoncino
Huile d'olive
Parmesan ou pecorino râpé

Préparation

- Dans une marmite, 4 cuillères à soupe de Preparo aglio, olio e peperoncino (1 bonne cuillère à soupe par personne) + un peu d'eau et l'équivalent en huile d'olive. Chauffer jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, ajouter en suite un peu d'huile.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet
- Mélanger les pâtes dans la préparation, sur le feu.
- Servir avec du fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

