



SPAGHETTI ,AIL,HUILE,PIMENT

POUR QUATRES PERSONNES



INGREDIÉNTS

SPAGHETTI AMBRA

AIL

PERSIL HACHE

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO

400 GRS

2 GOUSSES

2 CUILLEREES

Faire cuire les Spaghetti ambra dans une grande quantité d'eau salée

Ajouter le piment haché ; lorsque l'ail commence à dorer, unir le persil haché et après quelques secondes, une louche d'eau de cuisson des pâtes.

Préparer l'ail en enlevant la pousse verte à l'intérieur de la gousse après avoir coupé cette dernière en deux ; l'écraser au couteau puis la hacher de manière à obtenir un résultat uniforme.

Mettre l'ail dans une poêle sur le feu avec l'huile

Egoutter les Spaghetti "al dente" et terminer la cuisson dans la poêle pendant quelques minutes de manière à bien mélanger la sauce et obtenir un plat des plus savoureux.

Bon appétit