

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti aglio olio e pan fritto

Strawberry · Wednesday, January 27th, 2016

Ingredienti:(4 persone)

400gr spaghetti

- 100gr pangrattato
- uno spicchio di aglio
- un peperoncino
- 40gr pecorino grattugiato
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Rosolate il pangrattato in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, rosolate il pangrattato per circa 10 minuti, mescolando con una paletta di legno, togliete la padella dal forno, unite il pecorino e il prezzemolo tritato e mecolate. In una casseruola, versate un filo di olio, lo spicchio di aglio e il peperoncino sminuzzato, fate soffriggere, bagnate con un mestolo di acqua e fate evaporare. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, amalgamateli al condimento di aglio e peperoncino, disponeteli in un piatto da portata e mescolate con il pangrattato fritto.

This entry was posted on Wednesday, January 27th, 2016 at 7:27 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.