



 DIFFICOLTÀ: 4 CFU

 PREPARAZIONE: DI QUALITÀ

 COTTURA: 10 MIN

INGREDIENTI

- SPAGHETTI
- AGLIO
- OLIO EVO
- PEPERONCINO
- SALE Q.B.
- PROCTOLYN CREMA (SI SA MAI)



PRESENTAZIONE

Una **ricetta umile** alla stregua della nostra pasta al tonno, ma con ancora meno ingredienti!

Perché, come disse il grande architetto Ludwig Mies van der Rohe, "**less is more**". E anche "cheap".

PREPARAZIONE



Per preparare gli spaghetti aglio, olio e peperoncino ci servono innanzitutto gli **spaghetti**. Senza quelli, non andiamo da nessuna parte!

Fateli cuocere in una pentola con acqua salata mentre allenate la mano a sventolare la lingua.

Tritate due **spicchi d'aglio** belli, ma senz'anima, e metteteli a soffriggere in una padella con dell'olio.

Olio di qualità visto che praticamente è l'unico ingrediente. Okay che siamo studenti poveri, ma non facciamo i tirchi con i prodotti della nostra terra!

Unite il **peperoncino** tagliato a rondelle e fatelo soffriggere per qualche secondo.

Consiglio da un esperto che non sono io: non abbiate la brillante idea di toccarvi gli occhi dopo, ma lavatevi subito le mani, fidatevi.

Infine **scolate gli spaghetti** al dente e metteteli nella padella con l'aglio e il peperoncino, poi fateli saltare.

Serviteli ben caldi con un **bicchiere di latte** a fianco.



Birra Artigianale



laTENTADORA

www.latentadora.it



birra la tentadora