

SPAGHETTI AIL, HUILE D'OLIVE ET PIMENT

PÂTES



4 personnes



8 min



1,20 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition
2. Saler
3. Mettre les Spaghetti à cuire
4. Éplucher les gousses d'ail, retirer l'âme de chacune des gousses et couper l'ail en fines lamelles
5. Au fond de la poêle, verser l'huile d'olive
6. Rajouter l'huile au piment
7. Faire revenir l'ail à feu doux pendant que les pâtes cuisent
8. Garder un bol d'eau de cuisson des pâtes
9. Quand les pâtes sont presque cuites (8 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), égouttez-les et faites-les revenir dans la sauce. Nous vous les conseillons al dente
10. Rajouter 4 cuillères à soupe d'eau chaude pour obtenir des pâtes bien onctueuses
11. Ajuster en huile au piment selon votre goût. Notre recette est bien relevée à notre goût
12. Saler et poivrer à votre goût
13. Servir chaud

INGRÉDIENTS

- 500 g Spaghetti (Réf: 300)
- 40 g d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 12 g d'Huile au piment (Réf: 174)
- 3 gousses d'ail
- Sel et poivre à votre goût