

Spaghetti aglio olio na ostro



Składniki

300 g - Makaron spaghetti

100 ml - Oliwa z oliwek

Ząbki czosnku

Papryczka chilli

3 łyżka - Natka pietruszki

3 łyżka - Starty parmezan

Opis wykonania

Ciepła oliwa pachnąca czosnkiem, parmezan, głębia ostrości chilli. Cudowne smaki, jakie odkrywa przed nami kuchnia włoska.

Oliwę rozgrzewamy na patelni, dodajemy pokrojoną papryczkę chilli i czosnek. Prażymy je na małym ogniu, tak by oliwa przeszła smakiem i zapachem, a czosnek się nie spalił. Bo spalony, a nawet zbyt mocno zrumieniony czosnek - to gorzki czosnek. W międzyczasie gotujemy makaron w solidnie osolonej wodzie. Natkę pietruszki siekamy drobno i ścieramy parmezan na tarce. Odcedzony makaron dodajemy do ciepłej oliwy, "wymieszowywujemy", tak by kawałeczki czosnku, chilli i parmezanu oblepiły makaron.