

Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Écraser l'ail avec un presse-ail ou en le râpant finement. Hacher finement le piment et le persil. Mélanger les ingrédients dans un petit bol avec l'huile et laisser reposer quelques minutes. Faire cuire les pâtes et les mélanger avec la sauce préparée.

Conseils

Vos savoureux spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment peuvent être encore plus délicieux si vous ajoutez quelques tomates cerises.

Anecdotes

Même si les spaghetti sont le symbole incontestable de la cuisine italienne, ils ont été "inventé" en Chine et la légende raconte que Marco Polo les aurait ramenés en Italie.

Information

Préparation 10 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Ail 4 gousses

Piment 5 grammes

Persil 4 grammes

Huile d'olive extra vierge 100 millilitres

Spaghetti 400 grammes