

## Spaghetti aglio, olio e peperoncino



La recette la plus simple de notre série préparée par Géraldine Tauriello.

### Ingrédients :

400g de spaghettis

4 gousses d'ail

05 dl d'huile d'olive

2 ou 3 piments

1 bouquet de persil

Fromage râpé, parmesan ou Grana Padano

### Recette pour 4 personnes :

Faites cuire les spaghettis al dente dans une grande quantité d'eau salée. Égouttez les pâtes. Pressez l'ail et faites-le revenir dans de l'huile d'olive. Si vous le souhaitez, retirez les graines des piments, puis hachez-les ou coupez-les en petites rondelles et ajoutez-les. Assaisonnez les pâtes avec l'huile aromatisée. Hachez le persil, râpez le parmesan et saupoudrez les deux sur les pâtes.

Vous pouvez également préparer les piments à l'avance dans un bocal avec de l'huile d'olive et herbes aromatiques.

*Buon  
Appetito!*