

Spaghetti aglio olio peperoncino

Dosi per tre persone

300g spaghetti
Mezzo bicchiere di olio di oliva
Tre spicchi d'aglio (meno se si è delicatini..)
Peperoncino a piacere (id. c.s.)
Prezzemolo

Mettere a bollire l'acqua per la pasta e posizionare una terrina sopra la pentola, come coperchio. Nella terrina mettere l'olio, il peperoncino e l'aglio schiacciato con una forchetta. Sulla terrina mettere un coperchio. Quando l'acqua bolle calare la pasta e riposizionare sopra la terrina, sollevata con due mestoli (altrimenti trabocca). Scolare la pasta e metterla nella terrina con l'olio ed il resto. Aggiungere il prezzemolo tritato fine. Mescolare e servire in tavola.

Il gioco è controllare le temperature dell'acqua che bolle e dell'olio che si scalda e resta caldo per 10-15 minuti prendendo i sapori senza friggere. L'aroma che ne risulta vi sorprenderà.

Variante:

Al posto del prezzemolo, o in aggiunta, mettere del pane grattugiato, tostato in padella con olio e aglio (due cucchiaini di pane a testa) e un filetto d'acciuga, se piace. Al sud le chiamano molliche.

Variante 2:

Insieme con l'aglio, nell'olio, mettere 2-3 filetti di acciuga. Di più se se vi va...

Variante 3:

Invece degli spaghetti usare "spuntature" o "struncature" (cambia il nome ma si parla della stessa pasta artigianale calabrese). Vedi ricetta **struncature uova e cipolla**

Un buon vino bianco secco va bene con una ricetta così semplice. Anche una bella birra fresca, lager o weiss !