

Spaghetti aglio, olio, peperoncino

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Chilli paprička 1 ks
- Bazalka 1 lžička
- Tvrdý sýr na posypání - Ricotta 0.5 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Dostatečné množství vody uvedeme do varu. Přidáme sůl. Špagety uvaříme na skus. Na olivovém oleji zpěníme česnek a najemno nakrájenou chilli papričku dle chuti. Přidáme uvařené špagety a promícháme. Osolíme, opepříme a přidáme čerstvou bazalku.

Ihned podáváme posypané strouhaným sýrem