

SPAGHETTI AGLIO/OLIO E PEPERONCINO CON POMIDORINI



Składniki:

- 400 g makaronu spaghetti
- oliwa Classico
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 2 ząbki czosnku
- suszone chili
- 30 g świeżej pietruszki
- sól
- pieprz



Przygotowanie:

- Rozgrzej oliwę na patelni. Posiekany czosnek i suszone chili wrzuć na rozgrzany tłuszcz. Połóż gałązkę pomidorków koktajlowych.
- Posiekaj drobno pietruszkę. Lekko przesmażone pomidorki oddziel od gałązki, smaź jeszcze przez chwilę. Posól.
- Makaron ugotuj w garnku aż będzie al dente.
- Odcedzony makaron przełóż na patelnię. Wymieszaj dokładnie i dodaj posiekaną pietruszkę.
- Serwuj polane oliwą Classico i doprawione pieprzem.

