

Spaghettoni aglio e olio



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta
Spaghettoni

1/2 tasse d'huile d'olive
extra vierge

1 c. à thé d'ail finement haché

1 c. à soupe de persil italien
finement haché

1/4 c. à thé de flocons de piment
de Cayenne

Sel

PRÉPARATION

1) Amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite. Ajouter une cuillère à soupe de sel et les pâtes, et agiter jusqu'à ce que celles-ci soient submergées.

2) Mélanger, à feu moyen-vif, l'huile d'olive et l'ail dans une grande poêle à frire. Lorsque l'ail commence à changer de couleur, ajouter le persil, les flocons de piment de Cayenne et un peu de sel. Bien mélanger et retirer du feu.

3) Lorsque les pâtes sont al dente, remettre la poêle à frire avec la sauce sur un feu doux, égoutter les pâtes et ajouter-les au contenu de la poêle. Remuer jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes de sauce; assaisonner avec du sel et épicer au goût de nouveau si nécessaire. Servir immédiatement.

Spaghettini Aglio e Olio



INGREDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta
Spaghettini

1/2 cup extra virgin olive oil

1 tsp finely chopped garlic

1 Tb finely chopped flat-leaf parsley

1/4 tsp red pepper flakes

Salt

PREPARATION

- 1)** Bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot. Add 1 tablespoon of salt and the pasta, stirring until the strands are submerged.
- 2)** Put the olive oil and the garlic in a large skillet over a medium-high heat. When the garlic begins to change color, add the parsley, red pepper flakes and some salt. Stir well and remove from the heat.
- 3)** When the pasta is cooked al dente, return the skillet with the sauce to a low heat, drain the pasta, and add it to the skillet. Toss until the pasta is well coated with the sauce, correct for salt and spiciness. And serve at once.