

NIVEAU : FACILE

FICHE RECETTE



AGLIO. OLIO. PEPERONCINO

QUANTITÉ

4 personnes

PRÉPARATION

15 à 20 min

INGRÉDIENTS

1 à 2 gousse.s d'ail

1 pincée de piment rouge (à
ajuster selon la tolérance)

3 c.s d'huile d'olive

Persil ciselé (ajoute de la saveur)

PRÉPARATION

- Epluchez l'ail et écrasez-le dans une casserole
- Faites chauffer l'huile d'olive
- Faites revenir l'ail et le piment rouge
- Mélangez avec les pâtes al dente et gardez l'eau de cuisson pour plus d'onctuosité

BONNE DÉGUSTATION !