

Спагеті з олією, часником і чілі

Проста, але повна смаку пікантна страва.

Дивуйте своїх рідних та друзів новими, незвичними способами приготування таких звичних макаронів!

- 400 г спагеті
- 2 зубчики часнику
- 100 мл оливкової олії
- 2 маленькі перчини чілі
- 1 столова ложка посіченої зелені петрушки
- сіль

Відварити спагеті в підсоленій воді, відповідно часу вказаного на упаковці (див. “Як правильно відварити пасту”).

В той же час легко нагріти олію в сковорідці, додати видавлений часник або порізаний пластинками. Чілі очистити від насіння і дрібно нарізати. Змішати з часником, додати петрушку і обсмажити протягом декількох хвилин на слабкому вогні, поки часник не стане злегка золотистий.

Додати пів склянки води від спагеті, щоби припинити смаження часнику. Не вимикати вогонь.

Відцідити спагеті, коли вони аль денте, тобто трішки твердуваті і покласти в сковорідку. Попідкидати протягом 30 секунд з олією і чілі, перемішуючи. Відразу ж подавати спагеті до столу.

