SPAGHETTI all'AGLIO NERO

INGREDIENTI (2 Pax.)

- Spaghetti 180 gr
- Aglio nero 3 spicchi
- Aglio 2 spicchi
- Peperoncino piccante
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Olio di oliva
- Sale grosso

1

Mettere sul fuoco la pentola con l'acqua per la cottura della pasta.

Tagliare a fettine gli spicchi di aglio (quello bianco classico) e metterlo a soffriggere in una padella capiente con quattro cucchiai di olio di oliva ed il peperoncino (uno secco è per una leggera piccantezza).

Soffriggere l'aglio fin tanto che non diventa dorato quindi spegnere e togliere l'aglio dalla pentola.

Inclinando un poco la pentola è più semplice controllare la doratura dell'aglio.

2

Quando l'acqua di cottura per la pasta bolle, salare con una presa di sale grosso ed immergere gli spaghetti.

Mentre la pasta cuoce, frullare con un mixer ad immersione gli spicchi di aglio nero con un cucchiaio di olio di oliva e un goccio di acqua di cottura della pasta.

Frullare fino ad ottenere una cremina fluida e bella omogenea.

3

Conservare da parte la cremina di aglio nero.

Sciacquare e tritare finemente un ciuffetto di prezzemolo.

Scolare gli spaghetti al dente conservando un goccio di acqua di cottura.

Saltare qualche secondo gli spaghetti, a fuoco vivo, nella pentola con l'olio in cui si era fatto dorare l'aglio.

4

Aggiungere la cremina di aglio nero e continuare a saltare la pasta fin tanto che la crema non si è uniformemente distribuita sugli spaghetti.

Se troppo asciutto allungare con un goccio di acqua di cottura.

Spegnere il fuoco, aggiungere il prezzemolo tritato.

Terminare con un'ultima girata agli spaghetti.

5

L'aglio nero (aglio fermentato) dona un sentore ed un profumo particolarissimo alla classica aglio, olio e peperoncino.

Puoi servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali