

Un clásico de la medianoche

Simplicidad y rapidez. Es el plato favorito por todos los que en un momento de sus noches rumberas hacen un descanso, no importa en que casa o 'trattoria', para hacer honor a esta esencia de la cocina italiana. Aunque no parece por su sencillez, esta es una de las maneras más gustosas y sabrosas de hacer espaguetis, y además rapidísima. En Italia es un clásico y una de las recetas preferidas.

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- ✓ 200 gr. de spaghetti.
- ✓ Aceite extravirgen de oliva.
- ✓ 4 dientes de ajo cortado en lonchitas o en tiritas.
- ✓ Peperoncino o ají picante, mejor si fresco.
- ✓ Sal a gusto.
- ✓ Perejil picado fresco

PREPARACIÓN

Mientras que cuecen los spaghetti se sofríen, en aceite extravirgen de oliva a temperatura baja, el ajo y el ají, hasta cuando el ajo tome un color apenas dorado; una pizca de sal si hace falta y al final algo de agua de la cocción de la pasta. Se apaga el fuego hasta que la pasta no este lista.

Se mezcla la pasta con el sofrito y se le pone perejil picado (mejor dejando todo un minuto y no más en el fuego). Y ya esta listo: si se quiere se le añade otro poco aceite extravirgen a crudo.

Una sugerencia Un filete de anchoa, unas pocas alcaparras, unos trocitos de aceitunas negras en el sofrito pueden ser variantes sencillas.

Consejo Esta receta sale perfecta con spaghetti y es importante que sean hechos "al dente", como siempre. Es muy importante la calidad del aceite de oliva que tiene que ser bueno.

Paolo



Te alimenta el alma

