Primo

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Ingredienti

Per 2 persone

200 g (7 oz) spaghetti o vermicelli
2 spicchi di aglio, sbucciati e tagliati
olio extra vergine di oliva, abbondante
1 peperoncino fresco o secco, tagliato
prezzemolo fresco, foglie tagliate e gambi interi
sale

Il germe dell'aglio. Il germoglio al centro dello spicchio è chiamato germe dell'aglio o anima dell'aglio. Lo puoi rimuovere per avere un gusto più delicato di aglio. Se hai un aglio fresco e giovane, puoi saltare questo passaggio. Se è un po' vecchio, allora rimuovilo tagliando lo spicchio sbucciato a metà e tirando fuori il germe con un coltello.

Procedimento

Porta a bollore dell'acqua in una pentola dai bordi alti, poi aggiungi il sale. Butta gli spaghetti e lasciali cuocere finché non sono al dente.

Cuocere gli spaghetti. NON spezzare gli spaghetti a metà! Appena verranno messi nell'acqua bollente, gli spaghetti si ammorbidiranno ed entreranno completamente nell'acqua. Mescola gli spaghetti di tanto in tanto per evitare che si attacchino tra loro. Cuocere la pasta 'al dente' significa che deve essere sufficientemente morbida per essere mangiata ma ancora leggermente dura al centro, si deve sentire il morso.

Mentre si cuociono gli spaghetti, metti una padella capiente con l'olio di oliva sul fuoco a fiamma bassa. Aggiungi 2 gambi di prezzemolo, l'aglio, il peperoncino e lascia cuocere dolcemente. L'aglio si deve solo ammorbidire e non scurirsi. Poi rimuovi i gambi di prezzemolo.

Primo

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Scola gli spaghetti 2 minuti prima del tempo indicato sulla confezione, prelevando una tazza di acqua di cottura e mettendola da parte.
Metti gli spaghetti nella padella, alza la fiamma e continua la cottura per altri 2 minuti aggiungendo un po' dell'acqua di cottura e mescola energicamente.

Il passaggio chiave. Il segreto di questo piatto sta nel ripassare gli spaghetti in padella con l'olio e un po' dell'acqua di cottura della pasta. Emulsionando i 2 ingredienti, si formerà una salsina cremosa. Emulsionare significa mettere insieme 2 ingredienti che normalmente non si mescolano tra loro, come acqua e olio. Con il calore, con l'amido della pasta e dell'acqua di cottura e mescolando il tutto energicamente, l'olio si trasformerà magicamente in una salsina cremosa.

Togli la padella dal fuoco e aggiungi le foglie di prezzemolo tagliate. Gira e servi subito.

Abbinamento Vino e Cibi Italiani

Per l'abbinamento ci vuole un vino bianco fresco, di corpo leggero e dal profumo delicato, come un **Frascati DOC**.