

# SPAGHETTI OLIO AGLIO PEPERONCINO

By Daniela Menclossi



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 17 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4 persone

- 1 Spicco d'aglio - 1 Peperoncino fresco - 100 Ml olio evo - 300 Gr spaghetti - 550. ml acqua - 1 Cucchiaino di sale

---

1. Inserire nella bacinella d'acciaio aglio e peperoncino
2. Tritare vel. 18 programma ESPERTO
3. Raccogliere il trito con la spatola nel fondo della bacinella, aggiungere l'olio, soffriggere 130 gradi per 3 minuti prog. ESPERTO vel. 3
4. Aggiungere l'acqua, programmare ESPERTO 100 gr vel. 0 per 2 minuti, unire il sale
5. Inserite gli spaghetti dal foro del coperchio programmando la macchina 100 gradi vel 0 per 15 minuti
6. Accompagnare piano piano gli spaghetti all'interno della bacinella.
7. Quando saranno penetrati all'interno della ciotola azionare il mescolatore a 1A fino a cottura ultimata

**Consigli del cuoco :**

Il tempo di cottura varia secondo il tipo e marchio della pasta

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi