

SPAGETTI MIT KNOBLAUCH,ÖL UND CHILI



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Knoblauch-Öl-Chili-Sauce und das native Olivenöl extra in eine Pfanne geben und erhitzen. Sobald die Mischung heiß ist, einen Schöpflöffel Pastagarwasser hinzufügen, um eine Emulsion zu erhalten. Die Spaghetti bissfest garen, abgießen, in der Pfanne mit der Sauce schwenken und mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta senza glutine.

Menù-Zutaten

120 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

200 g Condimento piccante tricolore (Dreifarbige scharfe Sauce) - B57

Zutaten

600 g Spaghetti

15 g frische Petersilie gehackt