

## SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO



### Ingredienti Menù

120 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
200 g. Condimento piccante tricolore - B57

### Ingredienti

600 g. Spaghetti  
q.b. Prezzemolo

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella mettere il condimento tricolore e l'olio extra vergine. Non appena sarà ben caldo aggiungere un mestolo di acqua di cottura per formare una emulsione. Una volta cotti gli spaghetti al dente saltarli nel sugo e finire con prezzemolo fresco tritato.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta senza glutine.