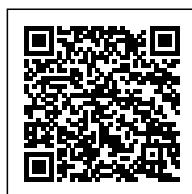




# AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SPAGETI NO HUGO







(lasīt: ķiploki, olīveļļa, čili pipari)

Piemērots arī veģetāriešiem.

Mans mīļākais, vienkāršākais, ātrākais.

Nepieciešams:

Spageti

Ķiploki

Olīveļļa

Čili (kaltēti vai svaigi)

Cietais siers (vēlams Parmezāna)

Sāls

Pētersīļi vai svaigs baziliks

Procedūra:

Vāram spageti sālītā ūdenī.

Pannā ar olīveļļu apcep sagrieztu ķiploku, sasmalcinātu čili (sargieties pārcept ķiplokus, lai tie nepiedeg, tas var sabojāt visu ēdienu). Šo procesu var veikt tieši pirms spageti vārīšanas beigām.

Piešaujam pannā gatavos spageti (man patīk „a la dente” - mazliet nedavārti līdz šlauganiem), strauji apcepam, vienlaicīgi izcilājot spageti, lai tie labi sajauktos ar ķiplokiem un pipariem. Pirms pasniegšanas iemaisiet pētersīļus vai baziliku.

GATAVS!

Jūs tos varat pasniegt ar rīvētu sieru (man patīk daudz rīvēta siera) un ticiet, tas būs "mņam"! Itāļi apgalvo- ar sieru nav oriģinālā recepte un tā kategoriski nedrīkst pasniegt, bet visi šo ir notiesājuši un atdzinuši par labu esam.

Šie spageti lieliski sader arī ar dārzeņu salātiem un/vai vārīto/žāvēto desu.

Labu apetīti, draugi!

Tavs Hugo

