

PASTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO “UNSAID” VERSION

La famosissima pasta aglio, olio e peperoncino a volte è un po' noiosa; qui vi descriviamo una variazione per renderla più appetibile.

Healthy perché?

Facile da fare, particolarmente veloce, molto buona e con un po' di olio in meno rispetto all'originale.

Ingredienti

Per quattro persone:

- 500 g pasta
- 4-5 pomodori secchi
- 2 pomodori
- peperoncino q.b.
- aglio
- prezzemolo q.b.
- paprika dolce
- lievito a scaglie

Tempo necessario: 5 minuti più la cottura della pasta

Costo: 3-4 euro

Procedimento



Metti in padella l'olio, l'aglio, i pomodori secchi e quelli normali tagliati a tuo piacimento; in questa fase non serve mettere molto olio perché i pomodori tenderanno ad espellere l'acqua; il sugo è praticamente finito tranne per il prezzemolo che va messo alla fine tagliato in maniera fine; dopo aver scolato la pasta falla saltare un paio di minuti a fuoco spento; per avere un risultato migliore consigliamo di aggiungere un po' di acqua di cottura al sugo per renderlo meno "secco"; servite con una spruzzata di paprika sopra e se lo desiderate anche con il lievito a scaglie.