



# SPAGHETTI AGLIO E OLIO

*Um molho surpreendentemente simples e delicioso*

## INGREDIENTES 4 PORÇÕES

- 400 g espaguete
- 4 dentes de alho
- 1 xícara azeite de oliva
- 1/2 pimenta dedo de moça ou
- 1/2 colher de chá de pimenta calabresa em flocos
- Salsinha fresca (opcional)

## COMO FAZER

1. Pique o alho em pedaços pequenos. Retire as sementes da pimenta e fatie.
2. Higienize a salsinha e pique bem finamente.
3. Cozinhe o espaguete em água abundante com sal, seguindo as instruções da embalagem.
4. Em uma panelinha aqueça o azeite com o alho e a pimenta e deixe no fogo baixo até o alho dourar. Muito cuidado para não deixar queimar!
5. Escorra o macarrão e junte ao molho. Mexa bem.
6. Acrescente a salsinha e sirva imediatamente