



Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Enfin, oui, enfin une recette de pâte sur ce blog !!!!!

Vous me connaissez "gueule à sucre" mais je vous jure que je suis un vrai mangeur de pâte.

Aujourd'hui, une vraie recette authentique qui tiens à cœur tous les italiens et qui est presque à coup sûr la préférée ! J'attends vos retours à ce sujet (exit la famille sinon il n'y aura pas assez de place pour tout le monde).

Les "Spaghettis aglio, olio e peperoncino", prononcé ayo, oyo é pépéron'tchino, très souvent appelé simplement : " Aglio,Olio"

Il ne faut pas oublier que "la pasta" est un plat minute et que la seule chose qui compte...c'est de manger rapidement et simplement quelques choses de BON!

"Les plats les plus simple sont souvent les meilleurs".

Evidemment je ne parle pas des pâtes fraîches ou aux fours qui sont beaucoup plus longues à préparer, mais on en parlera un autre jour!

"Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino è sicuramente la ricetta più semplice della cucina italiana " ... tout est dit, la plus simple de la cuisine italienne, je vous le garanti.

Cela vous prendra quasiment pas de temps car tous se prépare le temps de la cuisson des pâtes donc vraiment rapide, simple et bon.

A vos casseroles !

Avant de commencer, il y a une chose à savoir très, très, très importante pour nous les italiens.

Surtout si vous n'aimez pas les spaghettis (comment c'est possible) et pour ne pas se fâcher très rapidement avec un italien, faites cuire d'autres pâtes courtes comme les penne, farfalle ...

Parce qu'il n'y a plus GRAVE que de couper les spaghettis dans son assiette !!!

C'est le péché des péchés, s'il vous plaît !!! STOP AUX MASSACRES.

Ma grand-mère vous voit faire ça...elle vous enlève l'assiette la jette à la poubelle (oui oui même l'assiette) et vous ressert un plat de spaghetti. (Et vous insulte en italien comme une ouf dans son coin).

Ingrédients pour 2

250 grammes de spaghetti sèche par personne type (Divella, Barilla)

1.5 l d'eau pour la cuisson des pâtes

20 grammes de gros sel

100 ml d'huile d'olives

4 gousses d'ail

1 piment rouge séché

1. Mettre l'eau de cuisson dans une casserole et respecter la quantité d'eau. Les pâtes ont besoin de place pour cuire !
2. Mettre le gros sel une fois que l'eau boue et seulement une fois que l'eau boue !!!
3. Placer vos pâtes dans l'eau. Généralement le temps de cuisson marqué sur les paquets de pâtes est correct. Suivre le temps conseillé.

Nous avons donc maintenant le temps (env. 9 min) de la cuisson pour préparer la recette.
ATTENTION, n'oubliez pas vos pâtes sur le feu.

1. Tailler en petit dès l'ail et quelques dès de piment suivant vos goûts épicés.
2. Faire chauffer l'huile d'olives dans une poêle.
3. Quand l'huile frémit légèrement, baisser le feu et mettre le piment, l'ail. Attention que l'ail ne brûle pas !!
4. Les pâtes sont maintenant cuites, essorer-les puis les verser directement dans la poêle.
5. Faites-les chauffer en remuant 1 min puis servir chaud.

Les pâtes se mangent toujours une fois cuites. Ne pas les préparer à l'avance !!!

Vous allez vous régaler !!!

CONSEILS:

- L'huile est l'élément principale du plat, choisissez donc une excellente huile d'olive vierge extra.
- Ne pas salez le mélange ail, huile. il est plutôt recommander de bien saler l'eau de cuisson des pâtes.
- Traditionnellement on ne sert pas de parmesan avec ce plat, ni de poivre !
- Manger les spaghetti dans une assiette creuse.

