

Spaghetti à l'huile et à l'ail (Aglio e Olio)

Pour 4 portions:

- 1 lb de pâtes longues sèches, au choix (spaghetti, spaghettini, capelli d'angelo, linguine, etc)
- 1/2 tasse d'huile d'olive de bonne qualité
- 4-6 gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 c. à thé de piments forts séchées en flocons
- Fromage parmesan frais, râpé, au goût
- Persil italien frais, ciselé, au goût
- Sel et poivre du moulin, au goût

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

Réserver une tasse d'eau de cuisson des pâtes.

Égoutter les pâtes et réserver.

Dans une grande poêle antiadhésive ou une cocotte, chauffer l'huile d'olive, l'ail et les piments forts à feu moyen. Cuire jusqu'à ce que l'ail devienne doré.

Transférer les pâtes dans la poêle et bien mélanger pour les enrober du mélange d'huile. Ajouter de l'eau de cuisson, un petit peu à la fois, jusqu'à consistance désirée. Saler et poivrer, au goût.

Servir les pâtes dans des assiettes creuses. Parsemer généreusement de parmesan et de persil frais.

Enjoy!!!!

(Source: Kat - Douceurs au palais - inspirée de: [A family feast](#))