



CHEF IN
CAMICIA



Spaghetti alla Carrettiera

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Facile

- Spaghetti, 200g;
- Olio evo, q.b.;
- Prezzemolo, 1 mazzetto;
- Peperoncino in fiocchi, q.b.;
- Aglio, 1 spicchio;
- Pecorino stagionato o Caciocavallo, 60g;
- Sale, q.b.

> PREPARAZIONE

- Cuocere in acqua bollente salata gli spaghetti;
- A parte, tritare il prezzemolo e l'aglio;
- In una ciotola emulsionare l'olio, il peperoncino e l'aglio tritato;
- A questo punto, scolare gli spaghetti, unire l'emulsione, il prezzemolo tritato e il pecorino grattugiato;
- Mescolare per bene e servire.
- **NB:** va messo tutto a crudo.

