

Spaghetti z czosnkiem i bułką tartą

Składniki:

180 g Spaghetti (lub Linguine)
Okolo 100 g bułki tartej
1 ząbek czosnku
Pikantne Chilli (płatki lub świeże)
Oliwa z oliwek
Garść pokrojonej natki pietruszki
Sól
Parmezan

Zacznij gotować wodę na makaron. W międzyczasie wlej na patelnię oliwę dodaj czosnek i Chilli, podsmażaj przez kilka minut. Wyłącz kuchenkę i dodaj bułkę tartą, poczekaj aż oliwa ją wchłonie. Dodaj posiekaną pietruszkę. Dodaj trochę wody z makaronu (żeby danie nie było za suche). Odcedź spaghetti. Wrzuć je na patelnię i szybko wymieszaj łącząc wszystkie składniki. Posyp parmezanem.

Ps. Można eksperymentować ze składnikami w zależności jaki smak lubisz najbardziej. . Mniej/więcej papryczki, mniej/więcej bułki, mniej/więcej pietruszki itp. :)

Smacznego!!! :)

