

Spaghetti al Capriccio di pesce piccante

Ingredienti per 4 persone

.....
400 g di spaghetti

3 cucchiaini di capriccio di pesce

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino piccante

1 mazzetto di prezzemolo

sale

.....

In un tegame fate scaldare l'olio insieme all'aglio e al peperoncino; quando l'aglio è quasi imbiondito, toglietelo e aggiungete il capriccio di pesce che lascerete consumare per 10 minuti a fuoco moderato ponendo il coperchio sulla pentola.

Un attimo prima di toglierli dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato e mescolate.

Nel frattempo, portate ad ebollizione dell'acqua salata. Fate cuocere gli spaghetti, versateli nel tegame in cui avete posto il condimento, mescolate per un minuto a fuoco vivo e servite il tutto ben caldo.