



## SPAGHETTI AGLIO OLIO

🕒 30 minut 🍴 Łatwy 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **lenagryszko**



### Składniki

- 500 g makaronu spaghetti
- 8 ząbków czosnku
- pęczek natki pietruszki
- 100 ml oliwy z oliwek extra vergine Monini GranFruttato
- 100 g Pecorino Romano lub Parmezanu
- sól

### Przygotowanie

Zagotuj wodę na makaron i ugotuj go zgodnie z przepisem na opakowaniu. Obierz ząbki czosnku i pokrój je na cieniutkie plasterki. Posiekaj drobno natkę pietruszki. Na patelnię wlej oliwę z oliwek extra vergine GranFruttato i od razu dodaj posiekany czosnek. Powoli podgrzewaj oliwę, dzięki temu czosnek uwolni swój aromat. Pilnuj, żeby się nie przypalił. Jak tylko czosnek nabierze złocistego koloru zdejmij patelnię z palnika. Odcedź ugotowany makaron zachowując pół szklanki wody po gotującym się makaronie. Dodaj do makaronu oliwę extra vergine GranFruttato Monini z czosnkiem, wsyp tarty ser, dodaj posiekaną natkę pietruszki oraz wlej gorącej wody po ugotowanym makaronie. Wymieszaj całość, od razu podawaj.

Z miłości  
do Oliwy