

SPAGHETTI CON IL SUGO

INGREDIENTI:

1 (UNO) SPICCHIO DI AGLIO



4 1/2 (MEZZO) BICCHIERE DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



1 (UNA) BOTTIGLIA DI SALSA



1 (UNO) PACCO DI SPAGHETTI DA 500 GRAMMI (MEZZO CHILO)



SALE GROSSO E SALE FINO



COSA MI SERVE IN CUCINA:

TAGLIERE



PENTOLA DA SUGO



PENTOLA DA PASTA



SCOLA PASTA



COLTELLO DA CUCINA



CUCCHIAIO DI LEGNO



PROCEDIMENTO:

POSARE LO SPICCHIO D'AGLIO SUL TAGLIERE.

TOGLIERE LA BUCCIA CON IL COLTELLO.

TAGLIARE GLI SPICCHI IN DUE PEZZI



PRENDERE LA PENTOLA DA SUGO.

METTERE L'OLIO NELLA PENTOLA.

ACCENDERE IL GAS.

METTERE LA PENTOLA DA SUGO SUL FUOCO



METTERE L'AGLIO NELLA PENTOLA DA SUGO.

AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI SALE FINO.

ASPETTARE CHE L'AGLIO DIVENTI COLOR ORO.

APRIRE LA BOTTIGLIA DI SALSA .

VERSARE LA SALSA NELLA PENTOLA.



FAR CUOCERE IL SUGO PER 10(DIECI) MINUTI, MESCOLANDO SPESSO.

SPENGNRE IL GAS.

RIEMPIRE DI ACQUA LA PENTOLA PER LA PASTA.

ACCENDERE UN ALTRO FORNELLO.

METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO.



QUANDO L'ACQUA NELLA PENTOLA DELLA PASTA BOLLE
AGGIUNGERE IL SALE GROSSO E BUTTARE DENTRO LA PASTA.

FAR CUOCERE PER 3 (TRE) MINUTI (COTTURA AL DENTE).

METTERE LO SCOLA PASTA NEL LAVANDINO.

SCOLARE LA PASTA QUANDO E' COTTA.



VERSARE LA PASTA NELLA PENTOLA.

VERSARE IL CONDIMENTO SULLA PASTA E MESCOLARE BENE.

SERVIRE IN TAVOLA.

