

# SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

---

## Zutaten (4 Personen)

- 500g Spaghetti
- Salzwasser, siedend
- 3 EL Agljo, Olio e Peperoncino
- 4 EL Olivenöl
- 50g Rucola
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- Pecorino oder Parmesan, nach Belieben

## Zubereitung

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Agljo, Olio e Peperoncino Gewürzmischung im Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Vom Rucola evtl. die groben Stiele entfernen, mit den Spaghetti begeben, würzen. Käse reiben, dazu servieren.

*La Cucina*

