



Aglío e Olio στο κουζινάκι των διακοπών

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Υλικά:

500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 MISKO

150 ml ελαιόλαδο
3 σκελίδες σκόρδο κομμένες σε φέτες
1 κ.γλ. καυτερό μπούκοβο
3 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένο
αλάτι

Υλικά για το σερβίρισμα:

4 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά **Σπαγγέτι Νο6 MISKO**. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν 2 λεπτά λιγότερο από τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε, κρατώντας στην άκρη 200-250 ml από το νερό τους
- 2) Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι στη φωτιά και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το ελαιόλαδο και το σκόρδο κι αφήνουμε να πάρει λίγο χρώμα (χωρίς να καεί). Μετά από 1 λεπτό προσθέτουμε το μπουκοβο και μαγειρεύουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, τον μαϊντανό και το νερό των ζυμαρικών που κρατήσαμε και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να δέσει η σάλτσα.

- 3) Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά και σερβίρουμε τα ζυμαρικά με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μαϊντανό.