



Spaghetti al vino rosso

[Del 28/01/2003 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Pastasciutte](#)]

Ingredienti: 4 persone: 400 g di spaghetti, ½ litro di vino rosso secco, ½ peperoncino rosso piccante, 2 spicchi d'aglio, grana, olio, 1 dado, sale.

Mettete sul fuoco una casseruola con ½ bicchiere di olio, il peperoncino spezzettato e l'aglio sbucciato. Appena l'aglio prenderà colore, eliminatelo e versate 1 bicchiere scarso di vino. Aspettate che bolla poi aggiungetene un altro e così via fino ad esaurire il vino. Unite quindi il dado, salate poco e cuocete con coperchio per 5 minuti. Nel frattempo avrete buttato gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli a metà cottura e rovesciateli nel sugo al vino. Finite di cuocerli a calore moderato (dovranno assorbire tutto il liquido). Fuori dal fuoco cospargeteli abbondantemente di grana grattugiato, mescolate e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]