

Très bon

Nouilles
à l'ail brûlé

Recette
espagnole

Cuire les nouilles à l'eau salée.
Préparation de l'assaisonnement.

1 grosse gousse d'ail par personne.
Éplucher l'ail et le couper en tranches
fines.

Faire frire à l'huile d'olive (bonne
proportion) les tranches d'ail et les
laisser brunir largement. Les retirer
de l'huile et dans cette huile très
chaude et sur un feu moyen, jeter
les nouilles bien égouttées. Les remuer
un instant afin qu'elles s'impré-
-gnent bien d'huile. Poursuivre lar-
-gement et saler (attention ! les nouilles
sont cuites à l'eau salée.)
Servir en accompagnement.