



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Macarrones con pepinillos encurtidos

Kornişonlu Makarna



500 gramos de macarrones
1 cucharada de pasta de tomate
5 cucharadas de aceite vegetal
3 dientes de ajo
4 pepinillos encurtidos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturodos

- # Hervir los tallarines en agua salada, escurrir y lavar bajo agua fría durante unos segundos.
- # Hacer el aceite al rojo vivo en una pequeña sartén, y añadir tan finamente el ajo en rodajas.
- # Cuando el ajo se vuelve incolora añadir un poco de pasta, pimienta roja triturada, sal y asado todos juntos. Después de quitar de la estufa a fin de añadir en rodajas finamente pepinillos encurtidos.
- # Añadir la salsa caliente en el drenado macarrones, cocinar sobre fuego lento revolviendo constantemente por 5 minutos.
- # Sirva caliente.

Nota: Debe añadir en la salsa de los tallarines mientras está todavía caliente.