



## Insalata di Pasta

Makarna Piyazi



Mezzopacco di pasta  
5 cipollefresche  
1 cipollapiccola  
Mezzomazzetto di prezzemolo  
5 cucchiaioli d'oliva  
1 cucchiaiino di sale  
Un cucchiaiino di peperoncino a rosso

# Nella pentola si mettono 2,5 bicchieri d'acqua e poco sale. Poi si inserisce sul fuoco medio.

# Quando bollisce si aggiungono le paste. Si cucina finché succhia il liquido.

# Si aggiungono olio d'oliva e sottaceto subito prima di levare dal fuoco.

# Dopo si lascia a freddare.

# Le cipolle fresche e prezzemoli si macinano bene.

# La cipolla secca si taglia rotonde di un quarto. E si macina con sale.

# Sopra della pasta fredsa si aggiungono i materiali preparati e si miscelano.

# Insalata di pasta preparata si inverte nel piatto da servire e dopo si porge al tavolo.

Nota: In questa ricetta si preferisce di usare cipolla rossa secca.