



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Insalata di Pasta

Makarna Piyazi



Mezzopacco di pasta
5 cipolle fresche
1 cipolla piccola
Mezzomazzetto di prezzemolo
5 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
Un cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Nella pentola si mettono 2,5 bicchieri d'acqua e poco sale. Poi si inserisce sul fuoco medio.
- # Quando bolisce 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 rottonde di un quarto. E si macina con sale.
- # Sopra della pasta fredda 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.