



Insalata di Pasta con Pepe

Biberli Makarna Salatası



Mezzo pacco di pasta
2,5 bicchieri d'acqua
Due pepe grosse
1 pepe rossa
Due spicchi d'aglio
Mezzo mazzetto di aneto
1 tazzin di caffè olio d'oliva
Un cucchiaino di senape
1 limone
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale

In una pentola si mette metà d'olio ed acqua. Poi si inserisce sul fuoco. Dopo aver bollito si aggiungono le paste.

In una pentola si mette acqua metà di burro poi si inserisce sul fuoco. Dopo aver bollito si inserisce pasta e si coperta il coperchio e si cucina finché la pasta si succhia tutta l'acqua.

Pasta cucinata si filtra e si fredda.

Dopo si tagliano le pepe si pesta aglio e si macina aneto. Poi si mettono sopra di pasta.

Si miscelano ducco di limone senape e peperoncino a rosso ed il resto di olio d'oliva insieme con sale.

Il sugo preparato si mette sopra di salata e si miscela.

Nota: In questa salata si può aggiungere anche 1 cucchiaino di ketchup.