



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

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 meta d'olioed acqua. Poi si inserisce sul fuoco. Dopo aver bollito si aggiungono le paste.

In una pentola si mette acqua meta di burro poi si inserisce sul fuoco. Dopo aver bollito si inserisce pasta e si coperta il coperchio e si cucina finche 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 cucchiaio di ketchup.