



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

Pasta con Korniscion

Korņiřonlu Makarna



1 pacco di pasta qualsiasi
1 cucchiaio di salsa
5 cucchiaini d'olio vegetale
4 spicchi d'aglı
4 aceti di corniscion
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino verde

Le paste si bolisce nell'acqua , si filtrano, e si fanno passare dall'acqua fredda.
Si mette olio in una padella e si riscalda , e sopra si mettono gli aglı tagliati finemente.
#Dopo arrossito un pò gli aglı si aggiungono sopra la sale, peperoncino e questi si arrossiscono . Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono sopra corniscion tagliate finemente.
La sosa preparata si svuota sopra delle paste ancora caldo. Si cucina ancora sul fuoco basso per 5 minuti.
Si servirsi ancora caldo.

Nota: La sosa deve essere nella pasta assolutamente calda.