



Pasta con Kornision

Kornișonlu Makarna



1 pacco di pasta qualsiasi
1 cucchiaio di salsa
5 cucchiai d'olio vegetale
4 spicchi d'aglio
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 agli tagliati finemente.
- #Dopo arrossito un pò gli agli 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.