



Insalta di Tagliatelle

Şehriye Salatası



1,5 bicchieri tagliatelle d'orzo
3,5 bicchieri d'acqua
3 pomodori normali
3 pepe italiane
1 bicchiere fiocchi di latte
10 -15 rami di prezzemolo
6 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

In una pentola adatta si mette 3,5 bicchieri d'acqua , dopo bollimento si aggiunge la sale 1 cucchiaio di sale e poi si aggiunge 1 cucchiaio olio d'oliva.

Sopra si aggiunge tagliatelle e si cucina con mescolare finchè tagliatelle si succhia tutt'acqua.

Poi si leva dal cuoco e si ssiunge 5 cucchiai olio d'oliva e si mescolano di nuovo e poi si lascia freddare .

Poi nella tagliatelle si aggiungono pomodoro prezzemolo e pepe tagliate in fine. Poi si pizzica la sale mezzo cucchiaino, si mescola con attento.

Si prende nel piatto servire e servirsi.

Nota: Questa insalata si può prepararsi anche con pasta piccola.