

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con yogurt e paprika

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA corta - 100 gr

YOGURT 100 ml

PAPRIKA DOLCE 2 cucchiari da tè

POMODORI maturi - 2

BASILICO 1 ciuffo

SALSA DI SOIA 1 cucchiario da tavola

OLIVE VERDI siciliane - 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

PEPE NERO

ZUCCHERO 1 cucchiario da tè

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Bollire l'acqua e cuocere la pasta. Farla freddare a temperatura ambiente, condirla con un filo d'olio per evitare che s'incolli.

Frullare i pomodori con la cipolla ed il basilico, lasciare un po' di fettine di pomodoro da parte per la decorazione finale, in una terrina unire il pomodoro passato con lo yogurt, la paprika, la salsa di soia. Salare e pepare. Aggiungere anche un po' di zucchero per regolare l'acidità.



- 2 Unire la pasta al condimento. Impiattare e decorare con pezzettini di pomodoro fresco, fettine d'oliva, un giro di salsa di soia ed una spolverata di paprika.





3 Lasciar riposare un po' in frigo prima di servire.