

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al prezzemolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [4 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI INFUSIONE



Le tagliatelle al prezzemolo sono facili, veloci e buonissime! Praticamente una versione "aglio e olio" a freddo e con le tagliatelle. Un primo veloce e fresco, da preparare all'ultimo minuto se siete a corto di idee e avete delle tagliatelle pronte per l'uso! Di certo sono perfette per chi deve mettere a tavola un primo in pochissimo tempo e poi sono davvero ottime!

Provate subito questa ricetta e se amate i primi piatti di questo tipo vi lasciamo anche un'altra idea:

[spaghetti aglio, olio e taralli!](#)

Se poi avete quest'erba aromatica fresca in più da consumare ecco per voi altre ricette con il prezzemolo:

[olio aromatico al prezzemolo](#)
[risotto al prezzemolo](#)

INGREDIENTI

FARINA 250 gr
SEMOLA RIMACINATA 50 gr
TUORLI 3
ACQUA FREDDA 130 gr
CUBETTI DI GHIACCIO 1
PREZZEMOLO 25 gr
SPICCHI DI AGLIO 2
PARMIGIANO GRATTUGIATO
ALICI SOTT'OLIO 3
PEPERONCINO FRESCO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle tagliatelle al prezzemolo, per prima cosa di deve frullare il prezzemolo con acqua e ghiaccio, in modo che non annerisca.

Fatto ciò setacciate il tutto con un colino a maglie fitte.

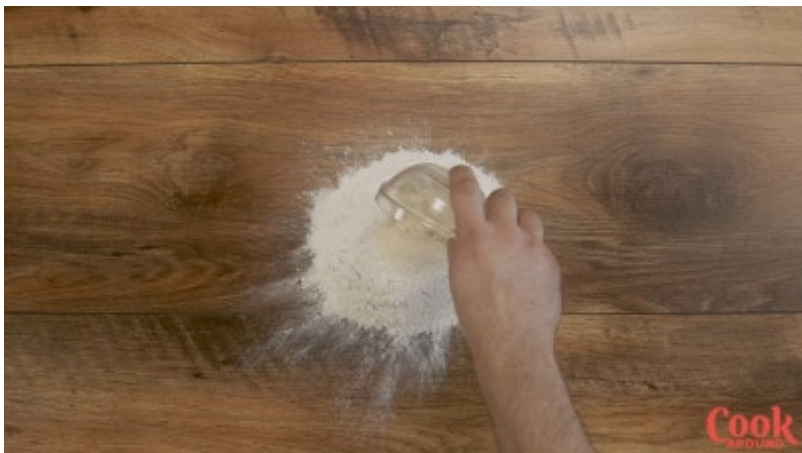






- 2** A questo punto mescolate le farine, i tuorli, il liquido filtrato del prezzemolo, aggiungete un pizzico di sale, un filo di olio e amalgamate fino a formare un impasto.

Chiudete ciò che avete ottenuto in una pellicola e riponete in frigo per 30 minuti.



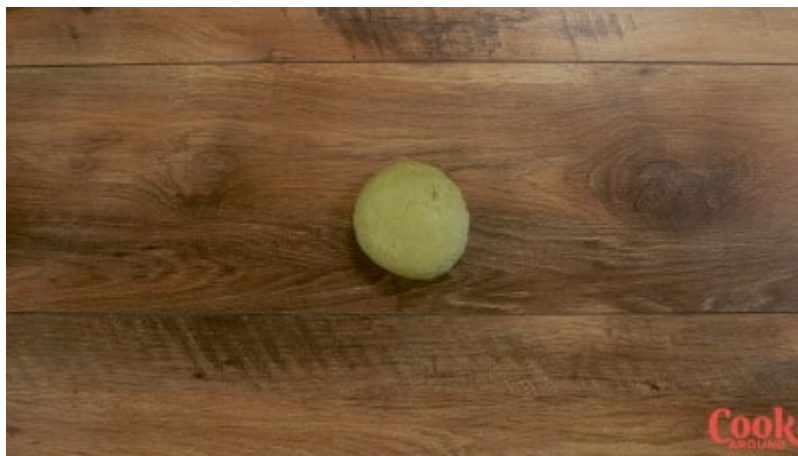






3 Stendete l'impasto e formate delle strisce.

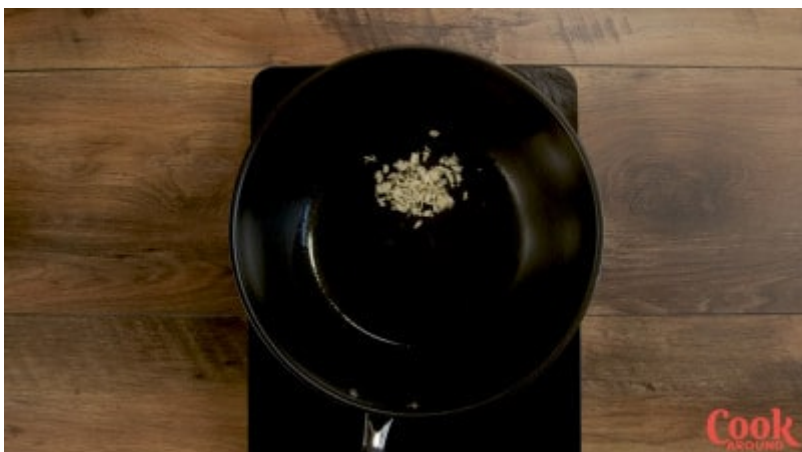
Tagliate formando le tagliatelle.

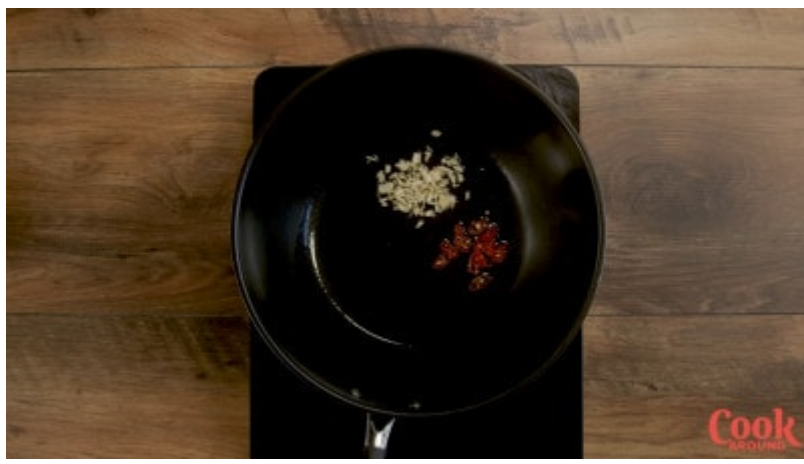






- 4 Quando le tagliatelle saranno pronte, realizzate un sughetto di olio aglio tritato peperoncino a fette e alici.





5 Cuocete in acqua salata per pochi minuti e saltate in padella.

Per ammorbidire il tutto potete aiutarvi con acqua di cottura.

Aggiungete del PARMIGIANO GRATTUGIATO e servite caldo.



