

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al prezzemolo

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO fresche e fatte a mano - 500 gr
PREZZEMOLO
AGLIO
PECORINO fresco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

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!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare le tagliatelle al prezzemolo, tritate il prezzemolo insieme all'aglio. Unite l'olio d'oliva e lasciatelo da parte a prendere gli aromi.



- 2 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il composto d'olio già realizzato e messo da parte.



3 Servite con un'abbondante spolverata di pecorino grattugiato.