

PRIMI PIATTI

# Tagliolini freddi all'ebraica

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **18 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

TAGLIOLINI fatti a mano - 500

POMODORI 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE ½

PREZZEMOLO tritato -

Quando i primi caldi iniziano a farsi sentire un bel piatto di tagliolini freddi all'ebraica sono proprio ciò che fa al caso vostro! Semplici e deliziosi sono perfetti per una cena estiva magari con gli amici.

Questa pietanza è anche decisamente molto furba in quanto può essere tranquillamente preparata in anticipo anche di alcune ore, per poi essere servita, poiché essa deve essere mangiata fredda. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta. Se amate le paste fredde, vi lasciamo anche un'altra gustosa idea: provatela con [pomodorini e mais](#), davvero ottima!

# PREPARAZIONE

**1** In padella fate rosolare, nell'olio, gli spicchi d'aglio e il peperoncino piccante.

Appena l'aglio inizia a prendere colore, unite i pomodori e lasciate cuocere il tutto.



**2** Passati 15 minuti dall'aggiunta dei pomodori, unite anche del prezzemolo tritato.



**3** Condite i tagliolini lessati in abbondante acqua salata con il sugo appena realizzato.



4 Fate freddare i tagliolini, vanno mangiati freddi.