

PRIMI PIATTI

Tagliolini freddi all'ebraica

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.