



Procedimento

1. Salsa allo yogurt: versare lo yogurt in una ciotola. Aggiungere il succo di limone e l'aglio in polvere. Salare. Mescolare delicatamente con un cucchiaino o una forchetta, senza renderlo liquido. Conservare in frigorifero.
2. Pasta: in una grande pentola, portare l'acqua a ebollizione e salare leggermente. Aggiungere la pasta e cuocerla al dente. Scolare conservando un piccolo bicchiere di acqua di cottura.
3. Salsa Salça-burro: far sciogliere il burro in un piccolo pentolino. Aggiungere la Biber Salça e la Salça di pomodoro e mescolare brevemente con un cucchiaino. Non scaldare troppo a lungo, ma solo il tempo necessario per riscaldare il tutto.
4. Burro speziato: far sciogliere il burro in un altro piccolo pentolino. Incorporare il Pul Biber e la menta. Tenere da parte.
5. Versare la pasta cotta direttamente nella salsa Salça-burro. Aggiungere poco alla volta l'acqua di cottura tenuta da parte fino a ottenere una salsa cremosa. Mescolare delicatamente il tutto con un cucchiaino o una forchetta.
6. Versare 2 cucchiaini di salsa allo yogurt in ogni piatto. Disporvi sopra la pasta. Completare con il burro speziato. Cospargere con parmigiano grattugiato e menta fresca.

Consigli

- Questo piatto è pensato per essere preparato senza coltello. Tutto può essere preparato e gustato con forchetta, cucchiaino o con le mani.

Yalanci Manti

Ingredienti

5 tazze di maccheroni (o della vostra pasta preferita)

Salsa allo yogurt

- 2 tazze di yogurt
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 pizzico di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di sale

Salsa Salça-burro

- 8 cucchiaini di burro
- 4 cucchiaini de Biber Salça (Polpa di peperoni)
- 4 cucchiaini di Salça di pomodoro (o di concentrato di pomodoro)
- 1 cucchiaino di Pul Biber
- 1 cucchiaino di menta secca

Burro speziato

- 4 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di Pul Biber (fiocchi di peperoncino, da delicati a piccanti secondo i vostri gusti)
- 1 cucchiaino di menta secca

Per l'impiattamento

- un po' di parmigiano grattugiato fresco
- menta fresca spezzettata q.b.

Da servire con

- un Sauvignon blanc Yükseltan
- un Sauvignon blanc analcolico



Associazione
svizzera dei
paraplegici