

## TAGLIOLINI FREDDI EBRAICI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 6 pomodori grandi maturi (polpa a dadini),
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 foglie di basilico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Imbiondire nell'olio aglio e cipolla; unire la polpa di pomodoro e un po' di sale e dopo alcuni minuti togliere la cipolla e l'aglio ed aggiungere al sugo 3 foglie di basilico sminuzzate.

Far cuocere per 30 minuti.

Versare un po' di sugo sul fondo di 4 stampini singoli e col resto condire i tagliolini lessati al dente mescolandoli a lungo.

Mettere poi i tagliolini negli stampini.

Consumare freddi.