

## TALLARINES AMB TOMÀQUET, GALL DINDI I FORMATGE FRESC

### Consells

Aquest plat se serveix fred pel que serà convenient cuinar les tallarines amb temps perquè puguin refredar-se. Recomanem colar l'aigua de la cocció i remullar amb aigua freda perquè temperin.

### Ingredients

- Tallarines
- Tomàquets
- Gall dindi en daus
- Formatge fresc d'amanida
- Oli
- Llimona
- Coriandre
- Sal i pebre

### Elaboració

El primer que hem de fer és posar una cassola amb aigua i una mica de sal a bullir. Quan l'aigua entri en punt d'ebullició, ficarem les tallarines perquè es couguin.

Mentre es cou la pasta, picarem els tomàquets i el coriandre en trossos petits. Reservar.

Quan acabi de coure la pasta, colarem l'aigua. Després afegirem el tomàquet tallat, el gall dindi a daus i el formatge fresc d'amanida.

Per amanir utilitzem el coriandre picat, l'oli, la llimona i salpebrem a gust.

