**Tagliatelle Arachidi Szechuan Piccanti**

Ingredienti:

* Una tazza di burro di arachidi.
* Quarto di tazza di salsa di soia
* Quarto di tazza di olio di sesamo
* Tre cucchiai di aceto di riso
* Due cucchiai di aglio tritato.
* Due cucchiai di radice di zenzero grattugiato
* Un cucchiaino di secchi peperoncino
* Un cucchiaio di salsa di Hoisin.
* Un pizzico di limone
* Tre quarti di tazza di acqua
* Mezzo cucchiaio di sale.
* Uno pound di tagliatelle.
* Scalogno tritato finemente
* Tritate le arachidi non salate arrostite

Procedimento:

1. Frullare tutti gli ingredienti nel frullatore fino a che liscio tranne le tagliatelle, scalogno, e arachidi.
2. Spostarla in un barattolo e conservare in frigorifero fino a quando fa freddo. Può essere conservato per un massimo di una settimana.
3. Cuocere le tagliatelle in acqua bboilente lasciandola un po' al dente.
4. Sciacquare le tagliatelle sotto l'acqua fredda e scarico acqua in eccesso.
5. Mescolare le tagliatelle con una tazza di salsa mista, scalogno tritato finemente e arachidi tritate.

"Tagliatelle arachidi Szechuan piccanti" e' un piatto che si prepara occasionalmente nei giorni più caldi. L'ultima volta che ho mangiato era su un caldo Sabato durante l'estate quando mia madre era di buon umore. Mia mamma è l'unico che sa come cucinare in fretta.