



Pâte Au Pain

Ekmekli Makarna



1 paquet de pâtes
5 tranches de pain sec
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
10-15 brins de persil
1 cuillère à café de sel

- # Battez les pains sec ou mettez dans un robot pour qu'ils soient en petit morceau.
- # Mettez 4 cuillères à soupe d'huile dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température rajoutez les pains. Quand les pains refroidissent, rajoutez le persil.
- # Mettez 5,5 tasse d'eau dans une casserole pour faire cuire les pâtes. Quand elle bouillie, rajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive puis rajoutez les pâtes.
- # Laissez cuire les pâtes pendant 10-12 minutes en mélangeant de temps en temps.
- # Rajoutez les morceaux de pain dans la pâte puis mélangez.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez enrichir le pain sec avec de la pâte de tomate, des noix et des ails.