



Mezzanelli Aux Poireaux

Pirasalı Mezzanelli



1 paquet de pâtes de four
4 poireaux minces (500 gr.)
5 cuillères à soupe d'huile végétale
2 tranches de fromage blanc
2 œufs
3 cuillères à soupe de yogourt
2 tasses de lait
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 tasse de parmesan râpé

Hachez finement les poireaux y compris la partie verte.

Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les poireaux puis laissez cuire jusqu'à qu'ils perdent leur couleur.

Quand les poireaux deviennent tiède, rajoutez le fromage écrasé puis mélangez.

Mettez dans une casserole, 6 tasses d'eau. Quand l'eau bouilli, rajoutez le sel et les pâtes. Quand les pâtes se ramollissent, poussez dans l'eau, quand toutes les pâtes touchent l'eau, laissez cuire pendant 9-10 minutes.

Avec cette méthode, la pâte absorbe complètement l'eau. Mélangez avec une fourchette, après avoir éteint le feu.

Versez le mélange de poireau sur les pâtes puis mélangez. Mettez dans un plat de cuisson huilé.

Mettez dans un autre bol, des oeufs, du yaourt, du lait, du sel et du poivron noir. Versez sur les pâtes aux poireaux. Saupoudrez enfin du fromage râpés.

Servez chaud en coupant de façon carré.

N-B; Mezzanelli veut dire pâte de four moyen en italien.