



Pâte Au Four Sur La Pâte Mille-Feuille

Milföyde Fırın Makarna



4 pâtes feuilletée
1/2 paquet de pâte
1 tasse de lait
1 oeuf
1 tasse de fromage râpé
1/2 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol

- # Sortez la pâte feuilletée du congélateur et laissez fondre. Ouvrez sur une surface farinée sans déformer.
- # Enveloppez la pâtes derrière les bols capable de résister à la chaleur. Trouvez quelque endroit avec une fourchette, puis placez avec les bols dans un plat de cuisson.
- # Mettez le plat au four chauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les pâtes feuilletées cuisent.
- # Pendant ce temps, mettez dans une casserole, de l'eau plus que d'habitude. Quand l'eau bouillie, rajoutez du sel et 1/2 paquet de pâte. Laissez bouillir les pâtes pendant 10-12 minutes.
- # Filtrez les pâtes dans un filtre, passez dans l'eau froide. Pendant ce temps, mélangez dans un bol, du lait, un œuf, du fromage râpé, de l'huile, du sel et du poivron noir. Versez les pâtes dans ce mélange. Mélangez le contenu.
- # Sortez les pâtes feuilletées des bols, placez dans un plat de cuisson, rajoutez le mélange de pâte à l'intérieur.
- # Remettez les pâtes au four à 200 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B; Il n y a pas besoin d'huiler le plat car les pâtes feuilletée contiennent suffisamment d'huile.