



## Pasta con Porcellana

Semizotlu Makarna



1 mazzetta di porcellana  
2 pomodori  
1 cipolla media  
5 cucchiali d'olio vegetale  
mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale  
1 pacco di spaghetti  
Per la sopra ;  
1 bicchiere di yogurt  
2 spicchi d'aglio  
1 pizzico di sale

# Si lavano le porcellane e si tagliano dimensione di 1 dito. Poi si grattuggiano i pomodori e si tagliano le cipolla si mettono 4 cucchiali d'olio vegetale e dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finchè diventano viole.

# Sopra si aggiungono le porcellane tagliate e si lascia a cucinare circa per 15 minuti .

# Poi sopra si aggiungono pomodori sale, e pepenero. Così si cucina a cucinare circa per 10 minuti.

# Poi si bollisce la pasta e poi si fa passare dall'acqua fredda e si filtra poi si rimette nella pentola. e si aggiunge 1 cucchiaio d'olio vegetale e si fa girare per qualche volta.

# In questo momento aglio si macina con sale e si aggiunge yogurt e si miscela.

# Nel momento da servire , nei piatti prima si mette la pasta poi la miscelata di porcellane e l'ultimo si mette la miscelata di yogurt. Così si porta al tavolo.

Nota: Questa pasta si può preparare anche con spinaci, ortica, e le altre verdure.