



## Pasta con Pane

Ekmekli Makarna



1 pacco di pasta  
5 fetti di pane secco  
8 cucchiaini olio d'oliva  
10 -15 rami di prezzemolo  
1 cucchiaino di sale

- # Primamente i fetti di pane si fanno passare dal robot oppure si pestano.
- # Poi nella pentola si mettono 4 cucchiaini olio d'oliva e si arrossiscono i pezzi di pane. Dopo averli freddati si aggiungono i prezzemoli macinati.
- # Per cucinare la pasta si mette 5,5 bicchieri d'acqua nella pentola e dopo aver bollito si aggiunge sale e 4 cucchiaini olio d'oliva e poi si aggiunge la pasta.
- # Si cucina la pasta con mescolare circa per 12 minuti. Dopo del tempo si succhia tutta l'acqua.
- # Poi i pezzi di pane si aggiungono nella pasta e si mescolano.
- # Si porta il caldo al tavolo.

**Nota:** I fetti di pane si può arricchire insieme con salsa, noce, aglio e con le altre cose.