



Pasta con Pane

Ekmekli Makarna



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

- # Primamente i fettati di pani si fanno passare dal robot oppure si pestano.
- # Poi nella pentola si mettono 4 cucchiai olio d'olive e si aggiungono pane si arrossiscono .Dopo aver 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 cucchiai olio d'olive 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: Fettati di pane si può arricchirsi insieme con salsa, noce, aglio e con le altre cose.