



Pasta con Formaggio nel Forno

Fırında Peynirli Makarna



1 pacco di pasta
5,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio d'olio vegetale
1 spicco di sale
Per il sugo;
2 uova
2 bicchieri di latte
2 cucchiai di farine
7 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Per interno;
2 bicchieri formaggio pestato
Per la sopra;
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato

Nella pentola si mettono l'acqua ed 1 bicchiere d'olio vegetale mescolata con sale e poi si bollisce. Si aggiunge la pasta e si regola a basso il fuoco dopo bollimento .Si mescola e si coperta il coperchio.

Si toglie dal fuoco dopo 10 - 12 minuti.

In una ciotola profonda si miscelano uova,e sopra si aggiungono latte , 7 cucchiai d'olio olive, farina, sale e peperone si mescolano bene e si mette ad una parte.

Nel vassoio oliato si mette metà di pasta e sopra si mette formaggio grattugiato.sopra si mette l'altra parte di pasta rimasta.

Dopo aver svuotata la miscelata delle uova si mette formaggio a bianco grattugiato.

Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200gradi. Si cucina finchè si arrossiscono formaggio a bianco.

Si servirsi in fettate come volendo.

Nota: In questa ricetta non si preferisce di essere troppo oliato del formaggio.