



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pasta con Formaggio nel Forno

Fırında Peynirli Makarna



1 pacco di pasta
5,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino d'olio vegetale
1 spicco di sale
Per il sugo;
2 uova
2 bicchieri di latte
2 cucchiaini di farine
7 cucchiaini d'olio vegetale
1 cucchiaino di peperone
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 bolisce. 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 miselano uova, e sopra si aggiungono latte, 7 cucchiaini 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.