



Pasta di Spinace

Ispanaklı Makarna



Un pacco di pasta
5 bicchieri d'acqua
3 cucchiali di olio vegetale
Un cucchiaiino di sale
Per interno;
Mezzo kg di spinaci
100 grammi di carne macinata
Una cipolla piccola
5 cucchiali di olio vegetale
Un cucchiaiino di pepe nero
Un cucchiaiino di sale
Per il sugo ;
Due bicchieri di latte
Un cucchiaio di burro
3 cucchiali di olio vegetale
2 cucchiali di farina
Un cucchiaiino di sale
1 uova
Per la sopra
Un bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

Olio vegetale si mette nella pente pentola quando riscalda si aggiungono le cipolle tagliate si arrossiscono finché diventano trasparente alla sopra si aggiunge carne macinata e si cucina finché lascia e risucchia il liquido.

Alla sopra si aggiungono spinaci tagliati sale e pepe nero poi ricoperta il coperchio di pentola e si cucinano circa per 15 o 20 minuti sul fuoco basso.

In questo momento per cucinare la pasta nella pentola si mette l'acqua olio vegetale e sale quando arriva nel momento di bollimento si aggiungono le paste poi si cucinano circa per 10 o 15 minuti.

Per la preparazione di sugo olio vegetale e il burro si mette in una pentola poi si aggiunge la farina e si arrossisce finché cambia il colore dopo si aggiunge latte e si pizzica sale si miscelano finché arriva alla coerenza di marmellata.

Dopo aver freddato il sugo si aggiunge uova e miscela

Poi si voglia un vassoio del forno mezzo grande e dopo si mette metà delle paste bollite alla sopra si mette dalla miscelata di spinaci dopo si rimette l'altra metà delle paste.

Alla sopra si mette il sugo preparato e si pizzica formaggio dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.

Servirsi in caldo con tagliare in rettangolo.

Nota: Per mantenere la consistenza del sugo, l'uova si preferisce di aggiungere dopo aver freddato.