



## Pasta di Spinace

Ispanaklı Makarna



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

# Olio vegetale si mette nella 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.