



Pasta al Latte

Sütlü Makarna



Un pacco di pasta
Un litro di latte
2 cucchiai di burro
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un quarto stampo di formaggio

- # Nella pentola si mette il latte quando arriva al momento di bollimento il fuoco si abbassa e si aggiungono burro e sale.
- # Quando si scioglie il burro si aggiunge la pasta e si bollisce finché la pasta succhia bene tutta latte.
- # Si aggiunge la farina dopo aver tolto dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Nel momento di bollimento di latte si può allagare si deve essere attento.