



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

Pasta al Pomodoro e con Uova

Yumurtalı Domatesli Makarna



Mezzo pacco di pasta
Una cipolla
3 pomodori
Un cucchiaio di salsa
Un cucchiaino olio di girasole
4 uova
Un cucchiaino di sale
3 bicchieri d'acqua

- # L'acqua sale e un cucchiaino d'olio si mettono in una pentola.
- # Quando arriva al momento di bollimento si aggiungono le paste e si bolliscono circa per 10 minuti.
- # In questo momento le cipolle italiano insieme e si arrossiscono nell'olio alla sopra si aggiungono due tre minuti dopo pomodori e sale.
- # Quando arriva alla coerenza di salsa il pomodoro si aggiunge pasta si miscela e si leva dal fuoco.
- # Poi la pasta preparata si mette nel vassoio del forno oliato alla sopra si fa 4 buchi con il cucchiaio.
- # In questi buchi si rompono le uove e dalla sopra se pizzica sale.
- # Poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché le uova diventano solide.

Nota: Nella preparazione di questa pasta si preferisce di usare il pomodoro morbido.