



## Mezzanelli con Porro

Pirasalı Mezzanelli



Un pacco di pasta  
4 porri  
5 cucchiai di olio vegetale  
Due pezzi di formaggi  
Due uova  
3 cucchiai di yogurt  
2 bicchieri di latte  
Un cucchiaino di pepe nero  
Un cucchiaino di sale  
Per la sopra;  
Un bicchiere di formaggio grattugiato

# Primamente i porri si macinano.

# Olio si mette nella padella e dopo aver riscaldato si aggiungono i porri e si arrossiscono finché cambiano il colore e si aggiunge sale prima di levare dal fuoco.

# Quando fresca il porro si aggiungono formaggio grattugiato e si miscelano.

# Nella pentola si mettono i bicchieri da acqua e quando bolle ci si aggiunge sale e pasta in totale si bolliscono circa per 9 o 10 minuti.

# Così la pasta succhia tutta l'acqua e poi si fa girare con la forchetta.

# Poi va miscolata di pollo preparata si svuota sopra delle paste e poi la pasta preparata si svuota nello stampo oliato di forno.

# In un'altra ciotola si miscolano uova yogurt latte sale e pepe nero poi ogni serata preparata si mette sopra della pasta ultimamente se pizzica formaggio grattugiato.

# La pasta si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finché arrossisce bene.

# Servirsi in caldo e tagliata inquadrato.

Nota: Mezzanelli è una pasta italiana che si prepara nel forno.