



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

Mezzanelli con Porro

Pirasali Mezzanelli



Un pacco di pasta
4 porri
5 cucchiaini di olio vegetale
Due pezzi di formaggi
Due uova
3 cucchiaini 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 miscelata 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 miscelano 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 in quadrato.

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