Mezzanelli con Porro

Pırasalı 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 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 inquadrato.

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