



Pasta al Pollo Ogratan

Tavuklu Makarna Ograten



1 pacco di pasta
Mezzo kg carne di pollo
4 cucchiali acqua
1 cucchiaino di sale
Per il sugo;
2 uova
2 cucchiali di farina
1 cucchiaino di sale
1 tazza di caffè olio vegetale

Carne di pollo si bollisce poi si levano le ossa.

Nella pentola si mettono l'acqua è poco sale poi si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire si aggiungono le paste si bollisce finché succhia il liquido.

Dopo si aggiungono le carne di pollo si miscelano e poi si svuota nel vassoio oliato.

In un'altra ciotola si miscelano uova latte farina olio vegetale e sale poi si svuota sopra di pasta.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucina finché arrossisce bene sopra di pasta. (circa per 35 minuti).

Dopo aver tolto dal forno si taglia un quadrato e servirsi.

Nota: In questa ricetta si può usare tutte le parti di pollo.