



Paca di Pasta

Makarna Paçası



Mezzo pacco di pasta
1 tazza di yogurt
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiai di farina
1 uova
Mezzo limone
5 spicchi d'aglio
5 bicchieri di brodo
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di sale

- # In una pentola si mette burro e pasta poi si inserisce sul fuoco e si arrossisce per qualche minuti.
- # Poi si aggiunge brodo. Si bollisce finche le paste diventano bene morbide.
- # In un'altra parte si miscelano bene uova yogurt succo di limone e farina poi si aggiunge acqua così può preparare una miscelata perfetta.
- # La miscelata preparata si aggiunge sopra delle paste cucinante. Si bollisce per una schiumata.
- # Ultimamente si aggiungono aglio e cipolla pestato. Si cucina ancora per qualche minuti poi si leva dal fuoco.

Nota: Per questa tariffa si preferisce di usare pasta piccolo grano.