



Pasta di Padella

Tava Makarnası



Mezzo pacco di pasta
2 uova
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio di burro
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di formaggio pestato
1 cucchiaino di sale
2,5 bicchieri d'acqua

- # Acqua si mette nella pentola. Si aggiunge un'pò sale. Quando arriva al momento di bollire si aggiunge a pasta. Si cucina sul fuoco medio finchè succhia bene il liquido.
- # In un'altra parte si miscelano uova latte e burro e sale si misceano poi si aggiunge il formaggio e si miscela.
- # Dopo aver freddato la pasta si miscela bene con i materiali preparati.
- # La miscelata si svuota in una padella di pesce.
- # Si mette sul fuoco medio e si cucina circa per 3 minuti. Poi il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 15 minuti.
- # Poi la pentola si gira e si cucina ancora per 10 minuti.
- # Dopo il coperchio si apre e pasta si taglia in triangolo e servirsi.

Nota: Pasta di padella è il gusto di pasta del forno però si prepara il tempo breve.