



Pasta nel Forno

Fırın Makarna



1 pacco di spaghetti
3 uova
2 bicchieri di latte
4 cucchiali olio vegetale
1 bicchiere formaggio bianco trattugiato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepnoro

- # Si mette l'acqua abbastanza in una ciotola grande, si aggiunge sale e si bollisce.
- # Le paste spaghetti si mettono nell'acqua bollente, si cucinano finchè arriva il momento di desiderio.
- # La pasta bollita si passa dal filtro così si filtra.
- # La pasta si inserisce in un vassoio del forno ha la resistenza per calore .
- # Sopra si aggiungono uova miscelate , sale, pepenero , latte ed olio miscelate.
- # Il più sopra si aggiunge il formaggio tarttugiato .
- # E si cucina nel forno riscaldato 190 gradi finchè si arrossisce la sopra.

Nota: Durante cucinamento di questa ricetta si usano spaghetti 2 - 3 numeri senza rompere.