



Pasta nel Milyof in Forno

Milföydé Fırın Makarna



4 impasti di milyof
Mezzo pacco di pasta per forno
1 bicchiere di latte
1 uova
1 bicchierino di formaggio a bianco grattugiato
Mezzo bicchierino di pepenero
1 bicchierino di sale
3 cucchiai olio di girasole

- # Gli impastio di milyof si levano dallo frigo, si sciolgono. Si aprono sul tavolo farinato senza perdersi la forma originale.
- # Gli impastio di milyof si rotolano intorno dei bicchieri a pressione di forno. Si fanno i buchi da qualchè posto con la forchetta. Poi si filano insieme con i bicchieri nel vassoio di forno.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucinano finchè gli impastio di milyof si arrossiscono.
- # Nella pentola si metta l'acqua un'pò più del normale, dopo aver bollito si aggiungono un spicco di sale e mezzo pacco di pasta. la pasta si bollisce per 12 - 13 minuti.
- # Poi la pasta si prende nel filtro e si fa passarsi dall'acqua fresca. In questo momento in una ciotola si mescolano bene latte, uova, formaggio grattugiato, olio di girasole e sale e pepenero. Poi la pasta si mette dentro di questa miscelata. Si mescolano bene di nuovo.
- # Dopo aver cucinato i milyof si levano delle tazze, e si filano nel vassoio di forno in aperto. Dentro si mette la pasta preparata.
- # Poi il vassoio di nuovo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi . Si cucinano finchè si arrossiscono.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Non è bisogno di oliare il vassoio oppure le tazze perchè gli impastio di milyof hanno già olio.