



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Меззанелли с луком порей

Pirasali Mezzanelli



1 пачка печутелле (макароньы толще чем спагетти)
500 гр. лука-порей
5 ст.л. растит. масла
2 ломтика брынзы
2 яйца
3 ст.л. йогурта
2 стакана молока
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
Посыпать сверху:
1 стакан тертого на терке сыра

- # Лук-порей мелко порезать вместе с зеленой частью.
- # В сковороду налить масло, когда нагреется добавить лук-порей и пассировать до готовности. Перед тем как снять с огня, посолить.
- # Когда лук немного остынет, добавить размятый вилкой сыр, перемешать.
- # В кастрюлю налить 6 стаканов воды, когда закипит, посолить и добавить макароны. Когда макароны полностью окажутся в воде, варить 9-10 минут.
- # Затем на макароны выложить лук с брынзой, хорошо перемешать. Форму для выпечки смазать маслом и выложить туда макароны, разравнять.
- # В чашке смешать яйца, йогурт, молоко, соль и черный молотый перец. Вылить массу сверху на макароны и посыпать тертым сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, запекать пока сыр расплавится и поджарится.
- # Подавать горячими порезав квадратиками.

Меззанелли- итальянская паста, готовится из длинных тонких прямых трубок, толще чем спагетти.