



## Меззанелли с луком порей

Pırasalı Mezzanelli



1 пачка печутелле (макароны 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 зеленою частью.
- # В сковороду налить масло, когда нагреется добавить лук-порей и пассировать до готовности. Перед тем как снять с огня, посолить.
- # Когда лук немного остывает, 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.