Strozzapeti

Ens agrada provar pastes diferents i aquesta vegada li ha tocat a l’strozzapeti.

Per a 2 persones.
Temps: 30 min.
Ingredients:

- -1 ceba gran
- -1 tomàquet en conserva casolà
- -1/2 llomillet de porc
- -Espècies picants i herbes aromàtiques
- -1 ou
- -50 cc crema de llet
- -Formatge ratllat

Elaboració:

PAS 1: Es fa un sofregit de ceba fosc. Tallem a dauets el llomillet i l'afegim al sofregit amb pebre negre, una mica d'all molt i espècies.
PAS 2: Un cop dauradets hi afegim el tomàquet i el sofregim.
PAS 3: A banda tenim l'olleta amb aigua i quan arrenca el bull afegim la pasta i bullim el temps que toqui. Un cop fet escorrem i afegim al sofregit.
PAS 4: En un bol a banda hi posem un ou, la crema de llet i ho batem una mica. Ho barregem tot amb la pasta i al damunt i ratllem formatge.
PAS 5: Gratinem al form i servim calent.

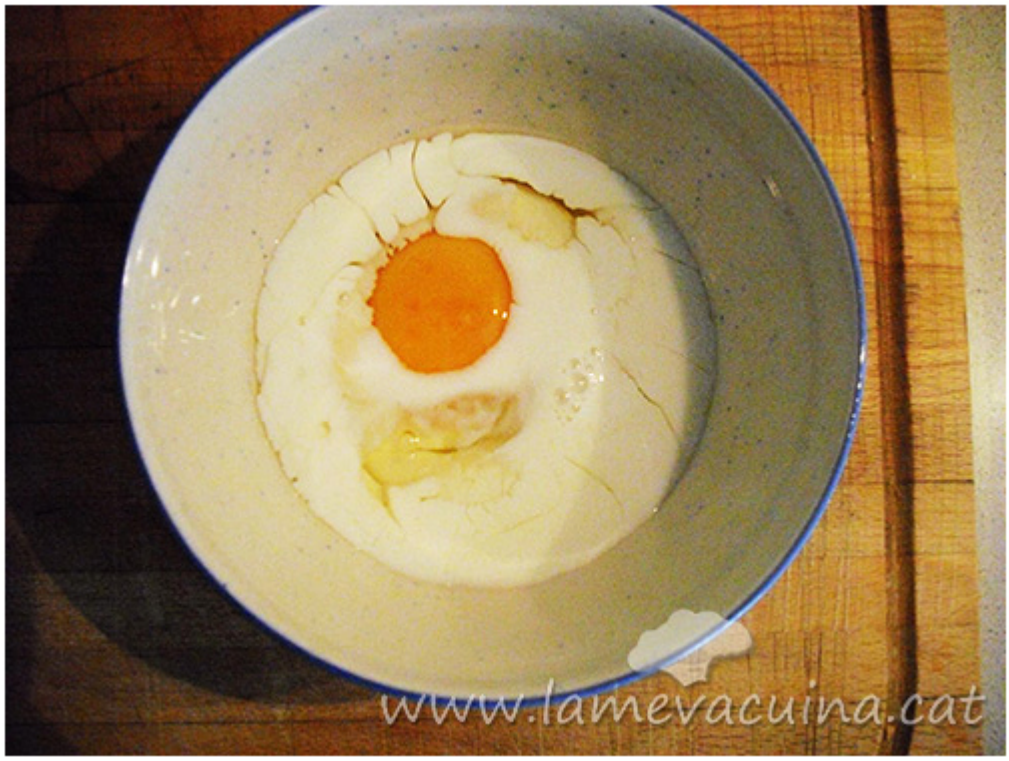
www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat


www.lamevacuina.cat

Bon Profit!