
Spaghetti po neapolitansku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2794 razy.

250 g makaronu spaghetti,

1 łyżka oliwy,

50 g masła,

3 jaja,

250 g żółtego sera,

sól

W dużym garnku (makaron zwiększa objętość około trzykrotnie) zagotować około 3 l wody, posolić, dodać łyżkę oliwy lub oleju, stopniowo wkładać makaron, aby się nie potamał, gotować 25 min. Gdy będzie miękki odstawić garnek z ognia, dolać zimnej wody, odcedzić. Do garnka z makaronem dodać masło lub oliwę, dobrze podgrzać, pod koniec wbić całe surowe jajka, trzymać jeszcze chwilę na ogniu, stale mieszając. Wyłożyć spaghetti na talerz, posypać startym serem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>