

Paste cu brinza de burduf

Paste cu brinza de burduf

Ingrediente :

paste fainoase, de preferat tip fusilli, 200 g brinza de burduf, 3-4 linguri smintina, o lingurita unt, sare

Preparare :

Se fierb pastele conform indicatiilor de pe ambalaj, in apa cu sare. Se scurg. Se incinge untul si se toarna pastele, se amesteca bine, se adauga smintina, se amesteca, se adauga brinza bine sfarimata si se amesteca pina la omogenizare. Se servesc fierbinti