

Capellini dolci sarate



Noi mancam destul de des paste fainoase dar niciodata nu ajung sa le imortalizez si pentru voi ☐ Aceste capellini dolci sarate, insa, nu au mai scapat!!!! :))

Am cautat peste tot paste capellini (care sunt foarte subtiri) dar cum n-am gasit, am folosit ce am avut.

A iesit tare bine si asa!

Ingrediente pentru 2 portii:

- 250 g capellini (sau spaghetti)
- 2 linguri zahar
- o bucatica de unt, plus un pic de ulei
- 150 g branza Feta
- piper

Pastele noastre, cu sos de branza:



O alta reteta inedita cu paste fainoase gasiti aici: **Spaghetti cu sos de ceapa si salvie**

Mod de preparare:

Se pun pastele la fiert, in apa deja clocotita cu sare.

Se incinge untul cu un pic de ulei, si se adauga zaharul.

Pastele se strecoara si se amesteca cu untul.

Se adauga branza Feta rasa si se amesteca bine, se lasa pe foc pana se topeste zaharul si branza un pic.

Se pipereaza. Sare nu e nevoie pentru ca e branza deja sarata.

Cateva poze, pentru voi ☐

Laura
Sava





Laura
Sava



S-aveti pofta!!!

Reteta preluata de la Mihaela B