

ΤΣΟΥΧΤΗ ΜΑΝΗΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 20 ΛΕΠΤΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



2 ΜΕΡΙΔΕΣ - 889 kcal / Μερίδα

Γνωστή και σαν η Ελληνική καρμπονάρα , η συγκεκριμένη συνταγή μας έρχεται από την Πελοπόννησο και πιο συγκεκριμένα από την Μάνη.

Φτωχή σε υλικά αλλά με πλούσια γεύση , είναι μία γρήγορη λύση που θα σας λύσει τα χέρια

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 Πακέτο μακαρόνια
- Μυζήθρα ξερή
- Ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- Αλάτι & Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Γεμίζουμε την κατσαρόλα μας με νερό, ρίχνουμε αλάτι (1 κουταλιά της σούπας περίπου) και περιμένουμε να έρθει σε βρασμό
- Ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα βράζουμε όσο προτείνει η συσκευασία τους
- Σουρώνουμε τα μακαρόνια
- Τρίβουμε ξερή μυζήθρα και σε στρώσεις την ανακατεύουμε με τα μακαρόνια
- Παράλληλα σε τηγάνι ρίχνουμε ελαιόλαδο, περιμένουμε να κάψει και τηγανίζουμε τα αυγά μας. Προσέχουμε τα αυγά μας να είναι μελάτα και ο κρόκος ρευστός
- Μόλις τα αυγά μας είναι έτοιμα τα αποσύρουμε και αφήνουμε το λάδι μέσα στο τηγάνι να κάψει
- Μόλις το λάδι μας έχει κάψει πολύ, περιχύνουμε τα μακαρόνια μας
- Σερβίρουμε με ένα αυγό , αλάτι και πιπέρι

TIPS

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ότι μακαρόνια θέλετε , ακόμα και ολικής άλεσης!
- Μεγάλη προσοχή στο καυτό λάδι

Sia