רכיבים:

חבילת מקרונים דקים

½ כוס שמן

מלח

פלפל שחור

גבינה צפתית יבשה

אופן ההכנה:

1. כמו שאנחנו יודעים, להרתיח המקרונים במים עם קורט מלח עד שהם הופכים להיות רכים, לסנן את המקרונים ולהניח בצד.

2. במקביל להניח על הלהבה סיר המכיל את השמן, מלח (לפי הטעם) ופלפל שחור. לחמם היטב את השמן. לשפוך אל תוך הסיר את המקרונים ולטגן אותם במשך דקה - שתיים תוך כדי ערבוב.

3. להוריד מהלהבה, למזוג לתוך צלחת ולגרד מעל גבינה צפתית יבשה והרבה גבינה.