

Macaroane cu ficatei de pasare

Ingrediente

200 g ficatei de pasare
1/3 kg macaroane
50 g unt
sare
100 g cascaval ras
piper

Preparare

Ficateii de pasare se pun la fiert in apa, se scot dupa primul clocot, se pun sa se prajeasca apoi cu o lingura de unt. Cand sunt gata, se scot si se zdrobesc cu furculita pana cand arata ca o pasta. Se sareaza si se pipereaza dupa gust, apoi se amesteca peste macaroanele fierte si scurse bine. Amestecul se pune intr-o forma unsa cu o lingura de unt, se rade deasupra cascaval si se introduce in cuptorul incins pentru un sfert de ora. Se servesc calde.