

Macaroane napolitane

Ingrediente

200 g macaroane
250 g jambon
3 oua
1 pahar de smantana
1 lingura de unt
sare
piper macinat

Preparare

Se pun macaroanele la fiert in apa cu sare care clocoteste, se lasa sa fiarba un sfert de ora, dupa care se scot, se clatesc cu apa rece si se scurg. Se pun intr-un vas adanc, se amesteca jambonul taiat fasii subtiri, se sareaza si se pipereaza si se omogenizeaza cu trei oua batute spuma si un pahar de smantana. Se unge o forma cu o lingura de unt, se rastoarna amestecul, se introduce forma in cuptorul cald, pentru o jumatate de ora, lasand sa se coaca la foc potrivit. Se servesc in forma in care s-au preparat, acoperite cu sos de rosii indulcit.