

## ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΡΑΣΑΤΟΣ



- 500 γρ. No 5 Stella
- ½ κουταλάκι ρίγανη
- 4 κουταλιές βούτυρο γάλακτος
- 1 κόκορας σε μερίδες
- 2 φλιτζάνια μυζήθρα τριμμένη
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 κρεμμύδι τριμμένο

Βράζουμε τον κόκορα μαζί με το κρεμμύδι και τη δάφνη. Βράζουμε τα ζυμαρικά μαζί με τη ρίγανη μέσα σε 6 φλιτζάνια από το ζουμί του κόκορα για 6'-8'. Όταν είναι έτοιμα τα πασπαλίζουμε με την μυζήθρα, βάζουμε σε πιατέλα τον κόκορα και γύρω τα ζυμαρικά και περιχύνουμε με καυτό το βούτυρο.