

## ΜΑΚΡΥΑ ΧΥΛΟΠΙΤΤΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ



- 1 πακέτο Μακρές Χυλοπίττες ΒΛΑΧΑ με αυγά και γάλα
- 3/4 του κιλού λουκάνικα χωριάτικα κομμένα σε ροδέλες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 πράσινες πιπεριές κομμένες σε κομματάκια
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 πακέτο Μακρές Χυλοπίττες ΒΛΑΧΑ με αυγά και γάλα
- 3/4 του κιλού λουκάνικα χωριάτικα κομμένα σε ροδέλες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 πράσινες πιπεριές κομμένες σε κομματάκια
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- Αλατοπίπερο
- Κεφαλογραβιέρα τριμμένη

Τηγανίζουμε τα λουκάνικα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το κρεμμύδι και κατόπιν τις πιπεριές, το αλατοπίπερο, τα ντοματάκια και 2 ποτήρια νερό. Βράζουμε για 15 λεπτά . Βάζουμε σε ένα πυρέξ τα λουκάνικα με τη σάλτσα και 3 ποτήρια νερό και τα τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο. Μόλις αρχίσει να βράζει, ρίχνουμε τα ζυμαρικά και τα αφήνουμε για 10 λεπτά στους 220. Ανακατεύουμε κατά διαστήματα και μόλις σβήσουμε το φούρνο, πασπαλίζουμε με το τυρί και σερβίρουμε αμέσως.