

## ΧΥΛΟΠΙΤΤΑΚΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ



- 1 πακέτο χυλοπιττάκι με αυγά ΒΛΑΧΑ • 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 4 χοιρινές καπνιστές μπριζόλες
- 1 κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 4-5 μπαχάρια
- 1 κουταλιά σούπας βούτυρο
- 3 κουταλιές λάδι
- Αλατοπίπερο
- Κεφαλογραβιέρα τριμμένη

Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι, προσθέτουμε τη ντομάτα, το αλατοπίπερο, το μπαχάρι και 3 ποτήρια νερό. Αφήνουμε τα υλικά να βράσουν για 15 λεπτά. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220. Ρίχνουμε σε ένα ταψί τη σάλτσα, το βούτυρο και 2 ποτήρια νερό. Αφού βράσουν, προσθέτουμε τις μπριζόλες και τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε κατά διαστήματα (αν χρειασθεί προσθέτουμε λίγο νερό). Ψήνουμε περίπου για 12-15 λεπτά.

Μόλις σβήσουμε το φούρνο, πασπαλίζουμε με τυρί τριμμένο και σερβίρουμε αμέσως.