

MEZZEPENNE GRATINATE AI FUNGHI DI SILVIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 1 uovo
- besciamella pronta (400ml)
- emmenthal (100gr)
- funghi secchi (30gr)
- penne (200gr)
- Grana Padano

Come si prepara

Ammollare i funghi in acqua tiepida. Cuocere la pasta poco meno del tempo indicato sulla scatola.

Ridurre l'emmenthal a dadini e unire la besciamella insieme all'uovo e ai funghi, se volete potete ridurre i funghi in pezzi più piccoli.

Accendete il forno a 180 gradi. Scolate la pasta e conditela con la besciamella ai funghi, versate in una pirofila e cospargete di formaggio grattugiato.

Infornare e togliere quando si sarà formata sulla superficie una crosticina dorata.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

vegetariana, pasta corta, primo, Mezzepenne gratinate ai funghi, penne funghi, mezzepenne