Pasta al Fungo

Mantarlı Makarna

Un pacco di pasta
5 bicchieri d'acqua
4 cucchiai olio di girasole
Un cucchiaino di sale
Per il sugo;
Mezzo kg di funghi
Un bicchiere di pomodoro grattugiato
5 cucchiai olio di girasole
Un bicchierino di latte
Un cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di farina
Due cucchiaini di sale

Primamente si prepara il sugo di funghi si tagliano in qualche pezzo.
Olio si mette nella padella e dopo si inserisce sul fuoco quando riscalda si aggiungono i funghi e si arrossiscono finchè succhiano il liquido.
Alla sopra si aggiunge pomodoro grattugiato sale e pepe nero si arrossisce ancora per 5 o 6 minuti.
Ultimamente si aggiunge latte e si bollisce per una schiumata poi si leva dal fuoco.
Nella pentola si mettono 5 bicchieri da acqua 5 cucchiai d'olio di girasole e poco sale quando arriva il momento di bollimento si aggiunge la pasta e si cucina circa per 10 12 minuti.
Si miscela prima di servirsi poi alla sopra si mette il sugo.

Nota: Se la posta prepara prima di servizi non si picica.