



Pâte Aux Champignons

Mantarlı Makarna



1 paquet de pâtes
5 tasses d'eau
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce :
½ kg de champignons cultivés
1 tasse de tomates râpé
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 tasse de lait
1 cuillère à café de poivron noir
1 cuillère à café de farine
2 cuillères à café de sel

- # Préparez la sauce en premier ; Coupez les champignons nettoyés en quelques morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, placez au feu. Quand l'huile chauffe, rajoutez les champignons. Laissez cuire à haute température jusqu'à l'absorption du liquide.
- # Rajoutez de la farine, puis des tomates râpés, du sel et du poivron noir. Laissez cuire 5-6 minutes.
- # Rajoutez enfin du lait, laissez bouillir une fois puis retirez du feu.
- # Mettez dans une casserole, 5 tasses d'eau, 5 cuillères à soupe de d'huile et un peu de sel. Quand l'eau bouilli, rajoutez les pâtes puis laissez cuire 10-12 minutes en mélangeant de temps en temps.
- # Mélangez avant de servir puis laissez la sauce champignons dessus.

N-B; Si vous préparez la pâte avant le service, il risque moins de se coller.