



Pasta al Fungo

Mantarlı Makarna



Un pacco di pasta
5 bicchieri d'acqua
4 cucchiali olio di girasole
Un cucchialino di sale
Per il sugo;
Mezzo kg di funghi
Un bicchiere di pomodoro grattugiato
5 cucchiali olio di girasole
Un bicchierino di latte
Un cucchialino di pepe nero
Un cucchialino 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 cucchiali 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.