



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pasta con Fungo nel Forno

Mantarlı Fırın Makarna



1 pacco di pasta  
Mezzo kg di funghi  
2 bicchieri di latte  
2 cucchiaini di farina  
1 cucchiaio di burro  
3 cucchiaini di olio vegetale  
2 uova  
1 bicchiere di formaggio grattugiato  
1 cucchiaino di pepe nero  
Sale

- # Nella pentola si mettono 6 bicchieri d'acqua e poco sale poi si mette sul fuoco.
- # Quando inizia a bollire si aggiungono le paste. Poi si coperta il coperchio e si bollisce circa per 10 minuti.
- # In questo momento si prepara il sugo. Farina burro ed olio vegetale si mette nella pentola. Si arrossiscono bene. Alla sopra si aggiunge latte e si cucina finché arriva alla consistenza di marmellata.
- # Nella pasta si aggiungono i funghitagliati e si miscelano.
- # Nella marmellata preparata si aggiungono i formaggi.poi si rompono le uova e si miscelano.
- # Il sugo si aggiunge sopra di pasta.
- # Un vassoio si oli bene. E si svuota la.pasta e si liscia.
- # Il forno si regola a 190 gradi e si cucina finché arrossisce bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglia in quadrato e servirsi.

**Nota:** Uova non si aggiunge nella marmellata calda perché si cucina uova. E si cambia il gusto.