



# PASTA VEGETARIANA AL HORNO

## Ingredientes

*Para dos personas*

- 230 gr penne
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 220 gr de setas Portobello
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 dientes de ajo
- 1 tarro de salsa para spaghetti
- 200 gr de queso mozzarella rayado
- 200 gr de queso gorgonzola

## Pasos

- 1.** Ponga a hervir una olla grande con agua ligeramente salada. Agregue la pasta y cocine de 8 a 10 minutos o hasta que esté al dente y eliminar el agua. Vierta un vaso de agua helada sobre la pasta para detener la cocción, pero no aclarar con intensidad.
- 2.** Precalentar el horno a 175° C y cubrir una bandeja de vidrio con aceite de oliva. Calienta dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. Añadir las setas. Cocine unos dos minutos y añadir albahaca, orégano y ajo y cocine un minuto más. Añadir la salsa a la mezcla de setas y remover.
- 3.** Para mezclar, vierta suficiente salsa en el fondo de la sartén para cubrir. Mezclar la salsa restante con la pasta. Colocar un tercio de los fideos salteados sobre la salsa en la sartén. Cubrir con 1/3 de mozzarella y la mitad de gorgonzola. Repetir para una segunda capa. Coloque el último tercio de los fideos en la sartén y cubra con el último tercio de mozzarella.
- 4.** Hornee durante 30 a 45 minutos, o hasta que el queso se dore. Servir.