



PÂTES VÉGÉTARIENNES AU FOUR

Ingrédients

Pour 2 personnes

230g de penne
2 càs d'huile d'olive
220g de champignons
portobellos
1 càc de basilic séché
1 càc d'origan séché
2 gousses d'ail
1 pot de sauce à
spaghetti
200g de mozzarella
râpée
200g de fromage
Gorgonzola

Étapes

- 1.** Portez à ébullition une grande casserole d'eau légèrement salée. Ajouter les pâtes et cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter. Versez un verre d'eau glacée sur les pâtes pour arrêter la cuisson, mais ne rincez pas abondamment.
- 2.** Préchauffer le four à 175°C. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les champignons. Cuire 2 minutes puis ajouter le basilic, l'origan et l'ail et cuire 1 minute de plus. Ajouter la sauce au mélange de champignons et remuer.
- 3.** Pour assembler, graissez le plat et versez suffisamment de sauce au fond de la casserole pour couvrir. Mélanger le reste de sauce et les pâtes. Placer un tiers des penne sur la sauce dans le plat. Garnir avec 1/3 de mozzarella et la moitié du gorgonzola. Répétez l'opération pour une deuxième couche. Mettre le dernier tiers des nouilles dans la poêle et garnir du dernier tiers de mozzarella.
- 4.** Cuire au four de 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit doré. Servir.