



PASTA AL FORNO VEGETARIANA

Ingredienti

Per 2 persone

230 gr di penne
2 cucchiaini di olio d'oliva
220 gr di funghi
champignon
1 cucchiaino di basilico
essiccato
1 cucchiaino di origano
essiccato
2 spicchi d'aglio
1 barattolo di sughi per
spaghetti
200 gr di mozzarella
grattugiata
200 gr di formaggio
gorgonzola

Passaggi

- 1.** Porta ad ebollizione una pentola larga di acqua leggermente salata. Aggiungi la pasta e cucinala per 8/10 minuti o fino a che sia al dente; scola. Versare un bicchiere di acqua ghiacciata sulla pasta per fermare la cottura, senza sciacquarla.
- 2.** Preriscalda il forno a 175°. Ungi una teglia di vetro con l'olio d'oliva. Riscalda due cucchiaini di olio di oliva in una padella larga. Aggiungi i funghi. Cucina per 2 minuti e aggiungi il basilico, l'origano e l'aglio e cucina per 1 altro minuto. Aggiungi il sugo ai funghi, mescola e combinali.
- 3.** Per assemblare, versa abbastanza sugo sul fondo della teglia per ricoprirla. Mescola insieme il sugo rimanente con la pasta. Posiziona 1/3 della pasta col sugo sul fondo della teglia. Copri con 1/3 della mozzarella e con metà gorgonzola. Ripeti per un secondo strato. Mettete l'ultimo terzo delle penne col sugo nella teglia e completate con l'ultimo terzo di mozzarella.
- 4.** Cuoci al forno per 30/45 minuti, o finché la mozzarella non diventi scura. Servi.