

Pasticcio di penne ai funghi



Ingredienti per 4 persone:

1 spicchio di aglio
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
600g di funghi misti surgelati
Sale e pepe
280g di mezze penne
50g di parmigiano grattugiato
200g di fontina
1 mazzetto di prezzemolo
2 rotoli di pasta brisè



Preparazione:

Schiacciate lo spicchio di aglio e rosolatelo in una padella con l'olio: quando inizierà a prendere colore, eliminatelo e rovesciate nella padella i funghi. Cuocete fino a che i funghi avranno perso gran parte del liquido di vegetazione e inizieranno a risultare dorati. Salate e pepate.

Cuocete le mezze penne molto al dente in acqua salata, poi scolatele, raffreddatele sotto il getto del rubinetto e trasferitele in una terrina.

Unite i funghi alla pasta, mescolate, poi incorporate anche il parmigiano, la fontina tagliata a fettine e una abbondante manciata di prezzemolo tritato.

Ricoprite uno stampo con un foglio di carta da forno, quindi rivestitelo con una delle sfoglie di pasta brisè.

Riempite il guscio con la pasta e chiudete con l'altra sfoglia. Cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per 30 min e servite.