



PASTA

## Pasta al forno con funghi e fontina



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
10 MIN



TEMPO DI COTTURA  
40 MIN



CALORIE  
680K

NOTE

### INGREDIENTI

320 g di Rigatoni

400 g di Funghi chiodini

100 g di Fontina

40 g di Parmigiano grattugiato

1 Cipolla dorata

8 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### PER LA BESCIAPELLA

400 ml di Latte

20 g di Farina 0

20 g di Burro

Noce moscata

## Preparazione

- Mondate e pulite i funghi chiodini con un panno pulito e umido; versateli in acqua bollente, fateli bollire in acqua per circa 10 minuti e quindi scolateli.
- Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e trasferitela in una padella capiente, tipo saltapasta; versatevi l'olio e fatela soffriggere, per 4-5 minuti a fuoco molto basso. Alzate la fiamma, versate il vino e fatelo sfumare. Aggiungete i funghi, salate, pepate e cuoceteli per 10 minuti circa a fuoco moderato, finché saranno morbidi; quando è necessario unite ogni tanto poca acqua bollente. Spegnete e tenete in caldo.
- Nel frattempo preparate la besciamella. Versate il latte in un tegamino e portatelo a bollore. Fate sciogliere il burro in un pentolino, aggiungete un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Unite la farina e mescolate bene con un mestolo, tostatela a fuoco basso per 1 minuto circa e poi versate a filo il latte bollente, sempre rimestando perché non si formino grumi. Fate bollire la besciamella così preparata per circa 5 minuti, girando sempre con il mestolo perché non si attacchi al fondo.
- Tritate nel mixer la fontina e aggiungetela al composto, mescolate finché il formaggio si sarà sciolto, formando una crema liscia. Spegnete subito e tenete in caldo.
- Intanto portate a bollore l'acqua in una pentola capiente, salatela e poi calatevi la pasta. Quando è al dente scolatela e versatela nella padella con il sugo di funghi ancora caldo; versatevi la besciamella al formaggio, aggiungete delle foglie di prezzemolo tritate e mescolate bene per insaporirla.
- Distribuite la pasta con i funghi nelle cocotte individuali, spolverizzate con parmigiano e pepe macinato e trasferite in forno statico già caldo a 180°C anche con funzione grill, per circa 10 minuti. Sfornate e servite subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Potete arricchire il piatto con della salsiccia (una ogni 2 commensali). Spellatela, sbriciolatela con una forchetta e aggiungetela 5 minuti prima che i funghi siano cotti, alzando la fiamma.