

Mezze maniche funghi e asiago

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 16 Luglio 2013 07:46 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Luglio 2013 07:54

Mezze maniche funghi e asiago

Ecco una pasta di mezz'estate veloce da preparare con i sapori della montagna: formaggio e funghi.



Dosi per quattro persone: 400 gr di mezze maniche, 500 ml di besciamella, 250 gr di formaggio asiago, 400 gr di funghi già cotti, sale.

Cuocere la pasta e nel frattempo preparare la besciamella e tagliare il formaggio a cubetti. Una volta pronta unirla ai funghi. Cotta la pasta condirla con il composto e aggiungere il formaggio. Servire calda.