

PRIMI PIATTI

# Pasta al forno con carciofi e funghi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

- 200 g di rigatoni
- 3 bei carciofi a fettine sottili passati in padella
- 2 funghi champignon - di quelli giganti - trifolati
- 1 fetta di prosciutto cotto
- 1 mozzarella di bufala da 100 g
- 300 ml di besciamella abbastanza liquida.

## PREPARAZIONE



**2** Ecco un particolare della besciamella già arricchita con i carciofi, i funghi e il prosciutto cotto tagliato a pezzi piccoli.



**3** Nel frattempo l'acqua per la pasta bolliva, ho buttato i rigatoni e li ho portati a mezza cottura. Li ho scolati, li ho conditi con la salsa, li ho versati in una teglia di 24 cm di diametro e infine li ho cosparsi di cubetti di mozzarella.



4 A questo punto li ho infornati e lasciati a gratinare una mezz'ora..



5 Come ho già detto in questo forum, il mio forno lascia un po' a desiderare, la gratinatura non è perfetta.. ma il sapore è ottimo!!

Buon Appetito!!