

PRIMI PIATTI

## Pasta al forno funghi e speck: la ricetta perfetta per ogni occasione

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se ami i [piatti al forno](#), prova questa **ricetta** con funghi, speck e besciamella: un mix di gusto e **cremosità irresistibile**.

### INGREDIENTI PER FARE LA PASTA AL FORNO CON FUNGHI E SPECK

PASTA tipo penne o sedani - 320 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr

BESCIAMELLA 250 gr

SCAMORZA 150 gr

SPECK 150 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

SALE

## COME FARE LA PASTA AL FORNO FUNGHI E SPECK

- 1 Pulisci i funghi eliminando la parte finale con la terra e spellandoli con un coltello. Tagliali a fettine.





- 2 Scalda un filo d'olio con lo spicchio d'aglio in una padella. Aggiungi i funghi, il prezzemolo e il sale, e cuoci per 10 minuti a fuoco dolce





**3** Unisci lo speck tagliato a listarelle e continua la cottura per 4-5 minuti, poi spegni la fiamma.





- 4 Versa la besciamella nella padella con i funghi e lo speck, mescola e aggiungi la pasta. Amalgama bene.







5 Taglia la scamorza a pezzetti e tienila da parte.



- 6 Cuoci in forno statico a 180°C per circa 20 minuti, nel ripiano centrale, fino a ottenere la doratura desiderata.



## PASTA AL FORNO CON FUNGHI E SPECK: UN PIATTO CREMOSO E

La pasta al forno con **funghi e speck** è un piatto versatile e saporito che unisce la **croccantezza della gratinatura** alla cremosità della besciamella. Perfetta per pranzi in famiglia o cene speciali, **questa ricetta è semplice da preparare** e permette di personalizzare gli ingredienti per soddisfare ogni palato.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Consiglio di cottura:** scola la pasta al dente per evitare che scuocia durante la cottura in forno.

**Variante vegetariana:** sostituisci lo speck con verdure grigliate o funghi misti per un piatto vegetariano altrettanto gustoso.

**Riduzione dello spreco:** se hai funghi avanzati, puoi utilizzarli per un [risotto](#) o una crema da servire come [antipasto](#).

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare la pasta al forno con funghi e speck in frigorifero per un massimo di due giorni, sistemata in un contenitore ermetico. È possibile congelarla, meglio se già porzionata, e scaldarla direttamente in forno all'occorrenza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Lasagne al ragù](#): un classico intramontabile della cucina italiana.

[Pasta al forno vegetariana](#): con zucchine, melanzane e formaggio filante.

[Finocchi gratinati](#): un contorno ricco e gustoso.

[Pasta al forno con zucca e pancetta](#): per un tocco più leggero e saporito.

[Pasta al forno in bianco](#): una variante raffinata e originale.