

PRIMI PIATTI

# Pasta gratinata con funghi e besciamella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La pasta gratinata con funghi e besciamella è un [primo piatto di pasta al forno](#), cremoso e saporito, che si prepara con pasta corta, funghi champignon, pancetta, provola e [besciamella](#). Si tratta di una **ricetta facile e veloce**, che richiede **pochi ingredienti e poco tempo di cottura**. La pasta gratinata con funghi e besciamella è ideale da servire in occasione di **pranzi** o [cene](#) in famiglia o tra amici, quando si vuole portare in tavola un **piatto unico e sostanzioso**.

La pasta gratinata con funghi e besciamella nasce come una variante della [pasta al forno](#), una

preparazione tipica della cucina italiana, che prevede di cuocere la pasta in acqua salata, condirla con vari ingredienti, tra cui molto spesso la [salsa di pomodoro](#), e poi gratinarla in forno con formaggio grattugiato. **La pasta gratinata con funghi e besciamella** aggiunge alla ricetta tradizionale i **funghi champignon**, che danno un tocco di gusto e di colore al piatto, e la **besciamella**, che rende la pasta più morbida e cremosa.

**Segui la nostra ricetta facile con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, una buonissima **teglia di pasta gratinata con funghi e besciamella in bianco!**

Ecco altre ricette di primi piatti golosi che potrebbero piacerti:

[Pasta al forno in bianco](#)

[Pasta al forno melanzane e zucchine](#)

[Lasagne verdi alla bolognese](#)

[Lasagne classiche](#)

[Paccheri primavera](#)

## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 400 gr

PANCETTA 100 gr

PROVOLA 150 gr

BESCIAMELLA 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 2 cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Seguendo la nostra ricetta cucinerai una pasta gratinata ai funghi e besciamella per 4 persone. Elimina sia la parte terrosa del gambo sia la pellicina sul cappello dei funghi. Puliscili con uno strofinaccio bagnato per eliminare tutti i residui di terra, infine affetta i funghi allo spessore che preferisci, non troppo sottili comunque per non rischiare di farli seccare.



- 2 Metti le fette di funghi in una padella con olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio, insaporisci con il sale.



**3** finisci con una spolverata di pepe e fai andare a fiamma viva per qualche minuto. Quando i funghi saranno cotti spegni la fiamma e aggiungi il prezzemolo fresco tritato.



4 Taglia a cubetti la pancetta e mettila a rosolare in una padella antiaderente.



**5** Intanto taglia a cubetti anche la provola e tieni da parte. Cuoci la pasta in acqua bollente salata e scolala 2-3 minuti prima della fine della cottura.



6 In una ciotola versa la pasta, la besciamella e la pancetta rosolata.



7 Unisci, quindi, la provola a cubetti e i funghi trifolati.





8 Mescola tutti gli ingredienti per bene e versali all'interno di una pirofila.



- 9 Livella la superficie della pasta e aggiungi una spolverata di formaggio grattugiato. Cuoci in forno statico a 180°C per 20 minuti, giusto il tempo di ottenere una crosticina deliziosa sulla superficie della pasta.

