

PRIMI PIATTI

## Nidi paglia e fieno con funghi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

500 g di tagliatelle paglia e fieno  
1 l di sugo di pomodoro  
1 l di besciamella  
250 g di funghi misti  
fontina o scamorza  
parmigiano grattugiato.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendere i nidi e disporli in una teglia da forno precedentemente cosparsa di sugo e besciamella, inserire all'interno del nido i funghi tritati, precedentemente rosolati con un po' di aglio e sfumati con il vino bianco, qualche pezzo di formaggio (fontina o altro).



2 Con un mestolo, cospargere ogni nido di besciamella.



3 Distribuire uniformemente il sugo e aggiungere la besciamella rimasta.





4 Infornare per 30-40 minuti.

Ricetta per 4-5 persone.

NOTE