

# Legume in cuib de paste la cuptor

Legume in cuib de paste la cuptor

Ingrediente :

250 g spaghetti sau vermicelli, un ardei gras mare sau 2 mici, 200 g ciuperci, 1 legatura ceapa verde, 4 linguri unt, 150 ml smintina, 4 oua, 4 linguri parmezan ras

Preparare :

Se taie rondele ardeiul curatat de seminte si cotor. Ciupercile, daca sint mici, se lasa palariile intregi iar coditele se taie in 2-3 bucati. Daca sint mari, se taie in jumatati sau sferturi. Se taie rondele ceapa verde. Se incing la foc mijlociu 2 linguri de unt si se prajeste ceapa 2 minute. Se adauga ardeiul si se mai lasa 2 minute. Se adauga ciupercile si se lasa 5-7 minute. Se fierb pastele, dar in asa fel incit sa fie "al dente". Se scurg, se trec printr-un jet de apa rece si se adauga 2 linguri de unt, care se disperseaza cu atentie sa nu se sfarme pastele. Se ia o forma de tort cu margine detasabila si se aseaza hirtie de copt pina sus pe margini (pentru a evita scurgerea lichidului in exterior). Se aseaza pastele si se ridica pe margini. Se face un cuib in mijloc, in care se aseaza legumele. Se amesteca ouale cu smintina, se sareaza si se pipereaza dupa gust. Se toarna peste legume, se presara parmezanul si se da la cuptorul incins la 180 de grade Celsius 45 minute. Se serveste fierbinte, cu o salata de sezon.