

# Macaroane cu ciuperci

## Ingrediente

300 g macaroane  
50 g unt  
200 g ciuperci  
200 g cascaval sau telemea  
sare  
piper macinat  
1 paharel de sos de rosii

## Preparare

*Se fierb macaroanele in apa cu sare o jumatate de ora, dupa care se clatesc cu apa rece si se scurg bine. Se lasa deoparte, timp in care se pregatesc ciupercile. Se curata ciupercile de partea tare, se spala in mai multe ape trecand cu mana peste lamele, se taie felii subtiri si se pun intr-un vas emailat sa se inmoaie cu o lingura de unt si un praf de sare. Cand s-au inmuiat bine, se amesteca ciupercile cu macaroanele scurse, cu telemea rasa si un paharel de sos de rosii. Amestecul se toarna intr-o cratita unsa cu o lingura de unt, care se introduce in cuptor sau se tine pe plita la foc mic. Mancarea se scade bine si se serveste calda. Se sareaza si se pipereaza dupa gust.*