

Suppilovahvero-makaronilaatikko

(6 annosta)

3 dl kuivattuja suppilovahveroita

2 rkl öljyä

1 sipuli

2 valkosipulin kynttä

500 g paseerattua tomaattia

vettä, suolaa

mustapippuria

400 g tummaa makaronia

2 munaa

6 dl maitoa

voita

raastettua parmesaania

Murennat sienet ja liota niukassa vedessä 10 minuuttia. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli, kuullota ne öljyssä. Lisää pannuun sienet nesteineen. Paista hetki ja lisää paseerattu tomaatti. Huuhdo tomaattipurkki desillä vettä ja lisää neste pannuun. Keitä miedolla lämmöllä puoli tuntia. Mausta suolalla ja pippurilla.

Keitä makaronit suolatussa vedessä. Valuta. Sekoita munat ja maito keskenään, lisää suolaa. Sekoita makaronit tomaattikastikkeeseen. Laita seos voideltuun vuokaan. Kaada päälle munamaito. Sekoita ja laita pinnalle muutama voinokare. Kypsennä 200-asteisessa uunissa alatasolla 30 minuuttia, lisää pinnalle parmesaania. Paista vielä 30 minuuttia. Anna vetäytyä hetki. Tarjoile halutessasi basilikan tai ketsupin kanssa.