



Ταλιατέλες φούρνου με γιαούρτι

(4-6 άτομα)

ΥΛΙΚΑ :

1 πακέτο ταλιατέλες (βρασμένες για 10', γιατί θα ψηθούν μετα)

500 γρ. γιαούρτι 2%

2-3 κούπες διάφορα τριμμένα τυριά χαμ.λιπαρα

~1 κούπα φρέσκο γάλα

1 αυγό

10-15 ντοματάκια (κομμένα στη μέση)

5 φέτες γαλοπούλας (ψιλοκομμένες)/ κομματα κοτοπουλο

500 γρ. μανιτάρια φρέσκα (κομμένα στα 4)

1 πιπεριά πράσινη (φέτες) + 1 πιπεριά φλωρίνης (φέτες)

(1 ποτήρι κρασί κόκκινο) προαιρετικά

ελαιόλαδο ,αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ :

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε λίγο λάδι και το αφήνουμε να ζεσταθεί. Ρίχνουμε τα μανιτάρια, τις πιπεριές και τη γαλοπούλα να μαραθούν σε νερό. Ρίχνω αλάτι , πιπέρι και τα αφήνω να τραβήξουν τα πολλά υγρά.

Αφήνω το μείγμα για 10' , να μην καίει πολύ, και ανακατεύω τις ταλιατέλες, την 1 κούπα τυρί, το μισό γιαούρτι (250γρ.), το μείγμα και τα ντοματάκια.

Το βάζω σε ένα λαδωμένο πυρέξ κ ρίχνω απο πάνω τις 2 κούπες τυρί.

Σε ένα μπόλ χτυπάω το υπόλοιπο γιαούρτι (250 γρ.) , το αυγό και γάλα.

Το ρίχνω πάνω απο τα τυριά και το αφήνω 10'.

Ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει.