

NONNA ADA IN CUCINA:TAGLIOLINI AL FORMAGGIO

Inviato da Marista Urru
mercoledì 23 aprile 2008

Per questo primo al forno ci vuole poco tempo e costituisce un buon piatto se si hanno amici in tavola e non gli si vuol dare la solita pastasciutta.

250 gr tagliolini all'uovo- 100 gr emmental-100 gr prosciutto cotto-50 gr. grana grattugiato- 3 uova- una tazza di besciamella, pangrattato-noce moscata- burro-sale

Preparate subito una besciamella non troppo liquida, incorporatevi i dadini di emmental e tritatevi il prosciutto cotto, aggiungetevi il grana e mentre mescolate unite i tre tuorli, uno alla volta e badando che la besciamella non sia ancora troppo calda.

Intanto mettete a bollire acqua salata, nel frattempo montate a neve ben ferma le tre chiare d'uovo. Cuocete i tagliolini bene al dente, scolateli conditeli con la besciamella già insaporita come detto, poi mescolatevi, badando di non fare sedere , le chiare d'uovo montate: aiutatevi con cucchiaio o spatola di legno e mescolate con movimenti circolari dal basso verso l'alto, ricordatevi di aggiungere una grattata di noce moscata.

Inburrate una pirofila da soufflé e cospargetela di pan grattato prima di rovesciare i tagliolini, mettete in forno ben caldo a 180° per 30 minuti circa, servite caldo