

TAGLIATELLE AL GRATIN

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
330 g	farina
6	Uova
	Sale
¼ di litro	Latte
	Parmigiano grattugiato
	Pangrattato
50 gr	Funghi secchi
½ bicchiere	Vino bianco
1 spicchio	Aglio
150 gr	Burro
	pepe
	Noce moscata

PREPARAZIONE:

Sulla spianatoia, mettete la farina a fontana, rompetevi nel mezzo tre uova, aggiungete una presa di sale e cominciate ad impastare, lavorando gli ingredienti fino ad ottenere una pasta consistente ed elastica. Fatene un panetto e mettetelo a riposare per mezz'ora, avvolto in un tovagliolo.

Nel frattempo preparate la besciamella: fate sciogliere 40 gr.di burro, unite un cucchiaio di farina, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno e, appena si sarà dorata leggermente, diluitela con il latte caldo, non smettete mai di mescolare.

Salate e fate cuocere per una decina scarsa di minuti, poi togliere il recipiente dal fuoco e aggiungete due belle manciate di parmigiano grattugiato.

In un altro recipiente, sbattete le uova rimaste con 40 gr.di burro fuso, una presa di sale, un pizzico di pepe e una raschiata di noce moscata.

Amalgamate bene il tutto e poi unite questo composto di uova alla besciamella, mescolando con delicatezza.

Riprendete il panetto di pasta, stendetelo sulla spianatoia infarinata, fino a ricavarne una sfoglia piuttosto sottile che ritaglierete in strisce larghe un paio di centimetri.

Mettete sul fuoco una pentola abbastanza capiente con molta acqua salata, portatela ad ebollizione e fate cuocere le tagliatelle. Scolatele piuttosto al dente, versatele in una terrina e conditele con il composto preparato prima. Imburrate e spolverizzate di pangrattato uno stampo da ciambella, disponetevi dentro le lasagne, scuotetelo bene in modo che non si formino dei vuoti d'aria, cospargete la superficie della pasta con

altro pangrattato e burro a fiocchetti e passate in forno fino a quando in superficie non si formerà una crosticina dorata.

Nel frattempo fate dorare l'aglio nel burro rimasto, quindi buttate nel tegamino anche i funghi, fatti rinvenire in precedenza in acqua tiepida e poi ben strizzati; salate, pepate e spruzzate con il vino bianco, lasciate cuocere per una decina di minuti, fino a quando il sugo di cottura si sarà ridotto di almeno un terzo.

Togliete le tagliatelle dal forno, rovesciatele su un piatto da portata riscaldato, versatevi sopra i funghi con il loro sugo e servite.