CROSTATA DI TAGLIOLINI AGLI CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:
mgredienti per 4 persone.
- 350 g di tagliolini.
Per condire la pasta:
- 50 g di burro,
- 2 tuorli,
- besciamella,
- 200 g di champignons (cotti in 30 g di burro, con l'aggiunta, eventualmente, di un po' di brodo),
- parmigiano grattugiato.
Per la besciamella:
- 40 g di burro,
- 2 cucchiai di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- noce moscata,
- 100 g di fontina.
E inoltre:
- burro per ungere la pirofila,
- sale.
Pulite bene gli champignons, tagliateli a fettine e fateli saltare nel burro fuso; poi salateli e lasciateli cuocere a fuoco lento per 15 minuti aggiungendo, se necessario, un po' di brodo. Nel frattempo mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua salata per la pasta e portatela ad ebollizione. In attesa di cuocere la pasta, preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruolina e incorporatevi la farina, mescolando continuamente; lasciate imbiondire il composto, poi diluitelo pian piano con il latte, sempre mescolando. Salate, insaporite con la noce moscata e cuocete per circa 7 minuti, quindi aggiungete la fontina tagliata a fettine sottili e lasciatela sciogliere, sempre rimestando. Cuocete intanto la pasta e scolatela al dente: rovesciatela in una terrina, conditela con il burro, i 2 tuorli e qualche

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 9 May, 2025, 08:58

Amalgamate il tutto e disponete la pasta in una pirofila imburrata: distribuite in superficie la besciamella, coprite questa di

cucchiaio di besciamella; mescolate e aggiungete i funghi con un poco del loro fondo di cottura.

parmigiano e mettete in forno a gratinare per circa 15 minuti.