FETTUCCINE AL SUGO DI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fettuccine,
- sale,
- una tazza da tè di sugo di arrosto,
- parmigiano grattugiato,
- 50 g di fontina tagliata a fettine sottili.

Per la preparazione di questa pasta è necessario che abbiate cucinato in precedenza un normale arrosto di vitello: tenete da parte una tazza del condimento ed il gioco è fatto.
Lessate le fettuccine molto al dente in abbondante acqua salata; scolatele e versatele in una pirofila che possa contenerle.
Conditele mescolandole bene col sugo dell'arrosto ed abbondante parmigiano grattugiato; distribuite in superficie le fettine di fontina e, prima di servire, fate gratinare in forno ben caldo per 5-6 minuti.