

MEZZE PENNE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo mezze penne,
- 2 mazzi di cipollotti freschi,
- 100 g di speck,
- 20 cl di panna,
- 2 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 20 g di burro,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- sale.

Scaldate il forno a 200°.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata.

Tritate lo speck e rosolatelo in un tegame con l'olio, unite i cipollotti a fettine, salate e cuocete su fuoco basso e a coperchio chiuso per dieci minuti, mescolando ogni tanto.

Scolate la pasta al dente, conditela con il soffritto, disponetela in una pirofila imburrata e cosparsa di pan grattato, copritela con la panna mescolata al parmigiano e ai tuorli e cuocete in forno per 20 minuti.

Togliete dal forno e servite.