

SFORMATO DI PASTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo qualsiasi,
- 150 g di burro,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 4 uova,
- 75 cl di latte,
- farina,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Preparare una besciamella con farina, latte, 50 g di burro, sale, pepe, poca noce moscata e, fuori dal fuoco, unire 80 g di burro, il grana, i tuorli e le chiare montate a neve.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, metterla in una teglia imburata e infornare per 20 minuti.