

# TAGLIATELLE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 10 g di farina bianca,
- 40 g di burro,
- 2 bicchieri di brodo,
- 1 cipolla,
- sedano,
- 1 carota,
- alloro,
- timo,
- 350 g di carciofi,
- 1 uovo,
- 2 formaggini,
- 2 cucchiaini di latte,
- 350 g di pasta tipo tagliatelle all'uovo,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di panna,
- sale.

Amalgamare la farina con poco burro, il brodo, la cipolla, poco sedano, la carota, alloro e timo.

Bollire per 30'.

Unire la panna, il tuorlo e i formaggi sciolti nel latte tiepido.

Cuocere i carciofi a spicchi nel burro.

Lessare le tagliatelle e condirle la salsa e il burro.

Disporre strati di carciofi e tagliatelle in una teglia imburrata e gratinare.