

TAGLIOLINI FILANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliolini all'uovo,
- 300 g di mozzarella,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 2 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di burro,
- pepe,
- sale.

Cuocete in abbondante acqua bollente salata i tagliolini.

Nel frattempo, tagliate a dadini la mozzarella e sminuzzate i filetti d'acciughe sott'olio.

Disponete il tutto in un recipiente capiente, unite il battuto d'uova, una manciata di parmigiano grattugiato e mescolate con cura gli ingredienti.

Scolate al dente i tagliolini, versateli in una pirofila e conditeli con il burro morbido.

Aggiungete infine il composto preparato precedentemente e mescolate bene.

Mettete i tagliolini in forno già caldo a 250 gradi per circa 10 minuti, il tempo necessario a far fondere la mozzarella senza però far gratinare la pasta.

Serviteli subito caldi spolverizzandoli con altro parmigiano grattugiato.