

TIMBALLO DI FUSILLI

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 4 porri,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 80 g di formaggio grattugiato,
- 2 uova,
- 6 foglie di salvia,
- 1 noce di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine la parte bianca dei porri, metteteli in una piccola casseruola con una noce di burro e un dito d'acqua e, a fuoco basso, lasciateli sfinire lentamente.

Aggiungete il vino e lasciate evaporare.

Versate il latte e, sempre a calore moderato, fate consumare.

Regolate sale e pepe.

Lessate i fusilli in abbondante acqua salata a bollore, sgocciolateli al dente.

Imburrate una pirofila e coprite il fondo con una parte di fusilli disponendoli in modo che formino uno spesso strato.

Sopra versatevi un po' del composto di porri, cospargete di formaggio grattugiato e fiocchetti di burro.

Fate un altro strato di fusilli e un altro di condimento, continuando così fino a esaurimento degli ingredienti.

Sbattete le uova con un pizzico di sale e uno di pepe, versatele sui fusilli, distribuite ancora alcuni fiocchetti di burro, decorate con le foglie di salvia e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Ritirate, fate riposare un po' e servite.