

TAGLIATELLE GRATINATE AL GRUYERE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di tagliatelle secche all'uovo,
- sale,
- 60 g di burro o margarina,
- 2 cucchiai di farina,
- 250 g di Gruyère grattugiato,
- 3 tuorli,
- 250 g di prosciutto,
- 3 albumi,
- margarina per ungere.

Fate bollire in una capace pentola abbondante acqua con una manciata di sale.

Buttatevi dentro la pasta e lasciatela cuocere al dente.

Fate sciogliere in una casseruola 40 g di burro o di margarina, unitevi la farina, lasciatela imbiondire, poi diluitela con un quarto di acqua calda, mescolando continuamente: lasciate cuocere per 5 minuti.

Unitevi quindi il Gruyère, amalgamando molto bene, poi levate dal fuoco la salsa e lasciatela intiepidire.

Incorporatevi i tuorli, sbattendo energicamente con una frusta.

Eliminate il grasso del prosciutto e tagliate quest'ultimo a dadini.

Appena cotta la pasta, scolatela, rovesciatela insieme con il prosciutto nella salsa e incorporatevi anche gli albumi montati a neve ben ferma.

Ungete con margarina una pirofila, riempietela con le tagliatelle così preparate e distribuitevi sopra il restante burro a fiocchetti.

Ponete il composto sul ripiano di mezzo del forno già caldo, lasciatelo gratinare per 20 minuti a 240° e servite poi nello stesso recipiente di cottura.