

PRIMI PIATTI

Bavette prosciutto cotto e gallinacci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g pasta tipo bavette
250 g funghi gallinacci
70 g burro
1 spicchio aglio
150 g prosciutto cotto
1 bicchierino brandy
sale
pepe
1 spolveratina noce moscata
3 cucchiai formaggio parmigiano
grattugiato
50 g formaggio fontina.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene i funghi, lavateli, tagliateli a fette, quindi gettateli in un grosso tegame (che possa contenere anche la pasta), dove avrete già fatto rosolare il burro con l'aglio tritato.

Fate insaporire per 10 minuti, poi unitevi il prosciutto tagliato a dadini; bagnate con il brandy, salate, pepate ed aromatizzate con una spolveratina di noce moscata.

Cuocete, a fiamma moderata, per 20 minuti circa. Nel frattempo, ponete al fuoco un recipiente con l'acqua salata per lessare le bavette: non appena l'acqua bollirà, gettatevi la pasta, scolatela al dente e trasferitela nel tegame dei funghi.

Mescolate molto bene tutti gli ingredienti, unendovi tre cucchiari di parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a fettine sottilissime. Servite caldo.