

PRIMI PIATTI

Fideos al horno con crema de choclos

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 350 g di pasta secca (tipo fidelini)
- 200 g di chicchi teneri di mais
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 100 g di formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- noce moscata
- 2 bicchieri di latte
- 4 cucchiaini di farina
- 1 uovo
- 100 g di burro

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e rosolatela nel burro (2 cucchiaini solamente). Appena appassita, unitevi i

chicchi di mais tenero tritati grossolanamente e fate cuocere il tutto dolcemente, rimestandolo.

Alla fine, aggiungete al composto il latte in cui sia stata sciolta la farina, il sale, il pepe e la noce moscata, l'uovo il prezzemolo tritato e metà del formaggio grattugiato. Fate addensare sul fuoco.

Lessate la pasta, scolatela e mescolatela alla crema precedentemente preparata.

Ungete una teglia e versatevi la pasta. Spargetevi sopra il resto del formaggio e sfocchettatevi il burro. Mettete lo stampo in forno caldo e fate gratinare.