

PRIMI PIATTI

Mattonella di tagliatelle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

bocconcini di cinghiale in umido

500 g di tagliatelle fresche

parmigiano

asiago

fontina

besciamella

piselli

funghi

burro

PREPARAZIONE

1 Prendete del cinghiale in umido.



- 2 Tagliate il formaggio a cubetti ed aggiungetelo alla besciamella insieme al parmigiano grattugiato.



3 Foderate uno stampo da plumcake con carta forno leggermente imburata.



4 Nel frattempo, cuocete al dente mezzo chilo di tagliatelle all'uovo fresche.



5 Amalgamate bene le tagliatelle con la besciamella ai formaggi, il cinghiale, i piselli e i funghi.

Aggiungete anche qualche ricciolo di burro.



6 Mettere nello stampo pressando bene per eliminare i vuoti, cospargete con parmigiano ed infornate a 180°C gradi per 10-15 minuti finchè in non si sia formata la crosticina.



7 Togliete dallo stampo con estrema cura.



8 Impiattate.

