

PRIMI PIATTI

Sformato di garganelli al tartufo bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

Mezzo bicchiere di vino bianco secco
150 g di prosciutto crudo a cubetti
2 tuorli di uovo
6 cucchiari di parmigiano grattugiato
1 scalogni
1 tartufo bianco di 70 g ben pulito
4 cucchiari di besciamella
3 cucchiari di ricotta di pecora
un poco di noce moscata grattugiata
200 g di pasta brisèe confezionata
300 g di garganelli.

PREPARAZIONE



2 Tritare lo scalogno.

In una padella fate soffriggere lo scalogno nel burro a fiamma bassa, unite il prosciutto.



3 Dopo un paio di minuti unite la noce moscata, il pepe bianco ed in vino e fatelo sfumare.

Fate cuocere fino a quando il sugo è ben ristretto, allontanate dal fuoco e fate raffreddare.



4 Quando il sughetto è diventato tiepido, affettare il tartufo.



5 In una ciotola capiente unite la ricotta, il tartufo.



6 I tuorli battuti, 3 cucchiaini di besciamella e mescolare.



7 Alla fine unite il crudo soffritto ed il pamigiano.



8 In una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm,mettete la pasta brisèe in modo che debordi.



9 In una pentola fate bollire l'acqua salata e cuocete la pasta per 4 minuti massimo.



10 Scolate al dente, conditela col sugo e farcite lo sformato.



11 Ripiegate all'interno la parte debordante della brisé,coprite la pasta con un cucchiaio di besciamella e una spruzzata di parmigiano e infornate a 200°C per 20 minuti circa.



12 Se tende a colorare troppo in superficie coprite con stagnola, ed eventualmente per colorare lateralmente la brisèe che tende a rimanere chiara,uscite lo sformato dal forno dopo i 20 minuti,aprite la cerniera e liberatelo dal cerchio laterale ,e rimettelo in forno a colorare sempre tenendo d'occhio la parte superiore che non bruci.

