

PRIMI PIATTI

Tagliatelle affumicate ai carciofi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di tagliatelle
7-8 cuori di carciofo
80 g di scamorza affumicata tritata
besciamella
1 uovo
1 cucchiaino colmo di pesto
pan grattato
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere in padella i cuori di carciofo friggendoli un po' fino quasi a spappolarli, regolare di sale.

Nel frattempo lessare al dente le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Prendere metà dei carciofi e frullarli insieme alla besciamella e al pesto.

Una volta cotta la pasta condirla col composto di besciamella e carciofi, aggiungere i carciofi restanti, la scamorza e l'uovo sbattuto, regolare di sale e pepe.

Ungere e rivestire di pan grattato 3 o 4 recipienti da soufflé e versarvi all'interno le tagliatelle.

Cuocere in forno a temperatura alta fino a quando la superficie non risulti dorata.

Sfornare e lasciar riposare per 5 minuti prima di servire.



Ingredienti per 3 persone.

NOTE