

PRIMI PIATTI

Tagliatelle Nonna Dina

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

tagliatelle all'uovo fatte in casa
200g di pallottoline di carne rosolate
nell'olio (200g di carne cruda
pane ammollato nel latte
formaggio grattugiato
1 uovo
erbe varie)
200g di salame casalingo tagliato a
quadretti
4 uova sode tagliate a cubetti
1/2 l di sugo di pomodoro fatto bollire
piano con due ossa di manzo
200g formaggio grasso a dadini
100g di formaggio parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Lessare le tagliatelle molto al dente, in una pirofila imburrata, fare uno strato di

tagliatelle, aggiungere una manciata di dadini di formaggio, una di salame, una di uova sode e una di pallottoline di carne. Coprire con abbondante sugo e formaggio grattugiato. Fare un altro strato e finire con sugo, formaggio e burro. Gratinare al forno per 30-40 minuti.