

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle - Nidi di Rondine

di: *Mara*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

250 g di tagliatelle all'uovo

ragù

200 g di ricotta

1 uovo

formaggio grattugiato

pepe e sale q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare del ragù (io di solito lo faccio abbondante e lo metto in freezer in vasetti così ho la scorta).

Cuocete le tagliatelle, l'importante è che si tengano bene al dente perchè poi si passeranno in forno.

Mentre si cuociono, in una ciotola mescolare la ricotta con un uovo, sale, pepe e formaggio grattugiato.

Cotte le tagliatelle (alcuni minuti prima della cottura effettiva), scolarle e raffreddarle con

acqua.

Accendete il forno a 180° per preriscaldarlo.

Prendete una manciata di tagliatelle e arrotolatele intorno alla mano.

Disponetele in una pirofila leggermente bagnata d'olio.

Con il cucchiaio riempite i buchi dei nidi con il composto di ricotta.

Per ultimo, coprite tutta la superficie con il ragù.

Mi raccomando, più coprite le tagliatelle e meno si secceranno; quindi non risparmiate sul ragù!

Ora siete pronti per passarle in forno a 180° per 20 minuti.

Ultimo tocco...una bella spolverata di formaggio grattugiato 5 minuti prima della fine della cottura.

Finite...ora si possono gustare!!!!