

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle Nonna Dina

di: *Cookaround*

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.