

TAGLIATELLE AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

250g di tagliatelle fresche all'uovo;
2 carote;
2 zucchine;
Un piccolo porro;
300g di Castelmagno;
200ml di latte;
Due tuorli;
Un cucchiaino di farina;
Un mazzetto di timo;
40g di burro;
Sale, pepe

Preparazione:

Tagliate il Castelmagno a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola; bagnateli con il latte e lasciateli riposare per circa un'ora. Intanto mondate il porro eliminando la parte verde e tritatelo finemente. Spuntate le carote e le zucchine, pelatele con un pelapatate e tagliatele a dadini.

Fate soffriggere in un largo tegame il porro tritato con metà del burro, poi unite le carote e le zucchine, salate e pepate e lasciate appassire le verdure per 10-15 minuti.

Sciogliete il resto del burro in una casseruola, unitevi prima la farina ed i tuorli, poi il Castelmagno con il latte; mescolate con un cucchiaio di legno a fuoco basso finché avrete una fonduta liscia e lucida.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e rovesciatele nel tegame con le verdure; versate la fonduta sulla pasta, insaporite con una manciata di foglioline di timo, mescolate bene e servite.