

TAGLIOLINI CASTELMAGNO E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

250g di tagliolini freschi;
250g di formaggio Castelmagno;
100g di gherigli di noci;
200ml di besciamella;
uno spicchio di aglio;
Un mazzetto di prezzemolo;
30g di grana padano;
60g di burro;
Pangrattato;
Sale.

Preparazione:

Frullate la besciamella con l'aglio ed il prezzemolo. Cuocete i tagliolini, scolateli e conditeli con 20g di burro, la besciamella, le noci tritate e il Castelmagno a dadini.

Distribuite la pasta in quattro stampini da 10 cm, imburrati e cosparsi di pangrattato, completate con il grana e il burro rimasto a fiocchetti, poi passate nel forno a 200° per 10 minuti. Durante gli ultimi 2 minuti accendete anche il grill.

A cottura conclusa capovolgete gli stampini nei piatti individuali, in modo da fare cadere i tagliolini, guarnite e servite.