

PAPPARDELLE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pappardelle,
- 250 g di besciamella morbida,
- 4 acciughe salate,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Scaldare dell'olio in un padellino e sciogliervi le acciughe pulite; intanto lessare le pappardelle in abbondante acqua salata, scolarle, metterle in una pirofila unta; aggiungere alle acciughe la besciamella e del pepe. Versare il tutto sopra le pappardelle e fare gratinare per 5 minuti in forno caldo.