

SFORMATINI GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo ditalini rigati,
- 100 g di bacon,
- 4 cipollotti,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di panna,
- 70 g di burro,
- noce moscata,
- 50 g di formaggio grana,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

Lessate la pasta.

Intanto tritate grossolanamente il bacon e fatelo rosolare in un tegame con 40 g di burro e i cipollotti mondati e affettati.

Scolate la pasta, passatela sotto l'acqua fredda, scolatela di nuovo e conditela subito con il soffritto preparato.

Battete le uova con la panna, 30 g di grana, la noce moscata, sale e pepe.

Versate la crema di uova sulla pasta e mescolate.

Suddividete la pasta in 4 stampini tondi foderati con carta da forno imburrata e spolverizzati di pangrattato.

Copriteli e metteteli in frigorifero fino al giorno dopo.

Toglieteli dal frigorifero un paio d'ore prima di servire.

Dopo un'ora e mezzo, cospargeteli con il grana rimasto, pangrattato e fiocchetti di burro.

Cuoceteli in forno a 220 gradi per 20 minuti.