

SFORMATO DI TAGLIOLINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliolini all'uovo sottili,
- 75 cl di latte,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 50 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 3 uova,
- pangrattato,
- burro,
- sale.

Portare ad ebollizione il latte con una presa di sale e cuocervi i tagliolini al dente, a fuoco vivo, finché il latte sarà quasi tutto assorbito.

Unire il grana e l'emmenthal grattugiati e le uova sbattute e salate, mescolare e unire 50 g di burro.

Versare in uno stampo a ciambella imburato e cosperso di pangrattato e cuocere in forno a 200°.