

SFORMATO DI TAGLIOLINI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliolini,
- 150 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 uova,
- 75 cl di latte,
- farina,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Preparare una besciamella con la farina, il latte, 50 g di burro, il sale, il pepe, un po' di noce moscata e, fuori del fuoco, unire 80 g di burro, il parmigiano, i tuorli e gli albumi montati a neve. Cuocere i tagliolini al dente in abbondante acqua salata, condirli con la salsa preparata, metterli in una teglia imburata e infornare per 20 minuti.