

SPAGHETTI IN SOUFFLÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di burro,
- 20 cl di besciamella,
- 100 g di formaggio parmigiano,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di mozzarella,
- 3 uova,
- noce moscata,
- sale.

Cuocere gli spaghetti tagliati corti, condirli con la besciamella e il parmigiano, unire il prosciutto e la mozzarella tagliati a pezzetti, la noce moscata, il burro fuso, i tuorli d'uovo e le chiare montate a neve. Disporre in una pirofila, infornare e far gratinare.