

# PASTICCIO DI TAGLIATELLE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 225 g di pasta tipo tagliatelle,
- 150 g di formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- 50 cl di latte,
- 50 g di farina,
- 500 g di zucchine,
- olio d'oliva,
- burro,
- pepe,
- sale.

Cuoci le tagliatelle in abbondante acqua salata per 10 minuti dopodiché scolale al dente e tienile da parte; in una casseruola prepara la besciamella (fai sciogliere il burro a cui va aggiunto farina e latte, sali e continui a mescolare fino a cottura ultimata).

A parte fai saltare le zucchine tagliate a fettine col burro, sale e mescolale alle tagliatelle.

Imburra una pirofila, sistema sul fondo uno strato di tagliatelle con le zucchine, copri con uno strato di besciamella a cui avrai aggiunto parmigiano grattugiato poi copri con un secondo strato di tagliatelle e copri di nuovo con la besciamella.

Sull'ultimo strato sistema alcune fette di zuccina appena saltate nel burro, un po' di besciamella e parmigiano.

A questo punto cuoci in forno per circa 30 minuti e buon appetito.