

PASTICCIO DI TAGLIATELLE 2

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- 2 uova.

Per il ripieno:

- 1 bustina di funghi secchi,
- 3 panini,
- 3 uova,
- latte,
- sale,
- pepe.

Per condire:

- burro,
- formaggio parmigiano.

Lasciate rinvenire i funghi nell'acqua.

In una ciotola ammorbidite la mollica dei tre panini nel latte e poi con un cucchiaino di legno mescolate fino a ridurla una pappa omogenea.

Aggiungete i funghi ben strizzati e tritati.

Legate il composto con i tuorli e poi incorporatevi gli albumi montati a neve.

Salate e pepate.

Con la farina e le uova fate la pasta.

Tiratela a sfoglia sottile, tagliatela a nastri e lessateli nell'acqua bollente.

In una pirofila imburrata distribuite sul fondo le tagliatelle, versatevi sopra il composto, paregiate, condite con parmigiano e burro a fiocchetti.

Cuocete in forno a 160°C per mezz'ora.