

TORTIGLIONI AL FORNO FILANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tortiglioni,
- 1 mozzarella di bufala,
- 4 acciughe sotto sale,
- 2 uova,
- 30 g di capperi,
- 1 pizzico di origano sbriciolato,
- 3 cucchiaini di pangrattato tostato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- alcuni riccioli di burro,
- sale.

Cuocete i tortiglioni in abbondante acqua salata e scolateli al dente.

Conditeli con le due uova intere sbattute, i capperi, le acciughe lavate e sminuzzate, la mozzarella tagliata a dadini, l'origano e l'olio.

Ungete il fondo di una teglia con un po' di burro, passatevi del pangrattato per evitare che si attacchi.

Versate i tortiglioni, cospargeteli con il pangrattato tostato e qualche ricciolo di burro.

Mondate in forno caldo per 15-20 minuti a gratinare.