

BAVETTE AL PROSCIUTTO COTTO E GALLINACCI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bavette,
- 250 g di gallinacci,
- 70 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- 150 g di prosciutto cotto,
- un bicchierino di brandy,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- parmigiano grattugiato,
- 50 g di fontina.

Pulite bene i funghi, lavateli, tagliateli a fette, quindi gettateli in un grosso tegame (che possa contenere anche la pasta), dove avrete già fatto rosolare il burro con l'aglio tritato.

Fate insaporire per 10 minuti, poi unitevi il prosciutto tagliato a dadini; bagnate con il brandy, salate, pepate ed aromatizzate con una spolveratina di noce moscata.

Cuocete, a fiamma moderata, per 20 minuti circa.

Nel frattempo, ponete al fuoco un recipiente con l'acqua salata per lessare le bavette: non appena l'acqua bollerà, gettatevi la pasta, scolatela al dente e trasferitela nel tegame dei funghi.

Mescolate molto bene tutti gli ingredienti, unendovi 3 cucchiari di parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a fettine sottilissime.

Servite caldo.