

CROSTATATA DI TAGLIOLINI AGLI CHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di tagliolini.

Per condire la pasta:

- 50 g di burro,

- 2 tuorli,

- besciamella,

- 200 g di champignons (cotti in 30 g di burro, con l'aggiunta, eventualmente, di un po' di brodo),

- parmigiano grattugiato.

Per la besciamella:

- 40 g di burro,

- 2 cucchiaini di farina,

- mezzo litro di latte,

- sale,

- noce moscata,

- 100 g di fontina.

E inoltre:

- burro per ungere la pirofila,

- sale.

Pulite bene gli champignons, tagliateli a fettine e fateli saltare nel burro fuso; poi salateli e lasciateli cuocere a fuoco lento per 15 minuti aggiungendo, se necessario, un po' di brodo.

Nel frattempo mettete sul fuoco, in una pentola, l'acqua salata per la pasta e portatela ad ebollizione.

In attesa di cuocere la pasta, preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruolina e incorporatevi la farina, mescolando continuamente; lasciate imbiondire il composto, poi diluitelo pian piano con il latte, sempre mescolando.

Salate, insaporite con la noce moscata e cuocete per circa 7 minuti, quindi aggiungete la fontina tagliata a fettine sottili e lasciatela sciogliere, sempre rimestando.

Cuocete intanto la pasta e scolatela al dente: rovesciatela in una terrina, conditela con il burro, i 2 tuorli e qualche cucchiaino di besciamella; mescolate e aggiungete i funghi con un poco del loro fondo di cottura.

Amalgamate il tutto e disponete la pasta in una pirofila imburata: distribuite in superficie la besciamella, coprite questa di parmigiano e mettete in forno a gratinare per circa 15 minuti.