

TORTA DI PASTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di grossi ditali rigati,
- sale,
- quattro uova,
- pepe,
- noce moscata,
- 60 g di burro,
- 100g di fontina,
- parmigiano grattugiato,
- un barattolo di pisellini finissimi,
- spalla cotta tagliata in una sola fetta (circa 100 g),
- pangrattato.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata; scolatela al dente, ponetela in una terrina, unitevi le quattro uova intere, precedentemente sbattute con un pizzico di pepe ed una presa di noce moscata.

Aggiungete 30 g di burro fresco, la fontina tagliata a dadini, 3 o quattro cucchiari di parmigiano grattugiato, infine i piselli (fatti prima insaporire per 10 minuti in un tegame con il burro rimasto) e la spalla cotta, tagliata a pezzettini.

Allorché tutti questi ingredienti saranno ben amalgamati tra di loro, ungete una pirofila, col rimanente burro, e cospargetene pareti e fondo con il pangrattato.

Quindi rovesciatevi i ditali conditi, spolverizzate di abbondante pangrattato e mettete in forno caldo per 16 minuti circa. Servite la torta di pasta" ben calda.