

TAGLIATELLE ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per il condimento:

- quattro cucchiai di olio,
- 2 spicchi d 'aglio,
- 500 g di pelati,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- 25 g di burro,
- 200 g di fontina tagliata a fettine.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela e rompetevi nel mezzo le uova.

Preparate la pasta secondo le istruzioni della ricetta base; lasciatela quindi riposare per circa 30 minuti, coperta con un panno umido.

Nel frattempo fate dorare nell'olio gli spicchi d'aglio sbucciati; unite i pelati, regolate di sale e pepe, insaporite con un pizzico di noce moscata e lasciate cuocere per 25 minuti.

Passate quindi il sugo al setaccio.

Stendete la pasta sulla spianatoia in una o più sfoglie sottili e fate le tagliatelle come spiegato nella ricetta summenzionata.

Lessatele in acqua bollente salata, scolandole molto al dente, poi conditele con il sugo e sistematele in una pirofila imburrata, a strati, alternando ogni strato con fette di fontina.

Concludete con il formaggio e infornate a 200; per 20 minuti.

Servite subito.