

RIGATONI MARIANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di rigatoni,
- 300 g di porcini,
- uno spicchio d'aglio,
- burro,
- sale,
- pepe,
- 150 g di prosciutto,
- 100 g di mozzarella,
- 3 uova sode,
- una tazza di sugo di arrosto,
- vino bianco,
- parmigiano grattugiato.

Pulite i funghi, tagliateli a fettine, saltateli con lo spicchio d'aglio ed una noce di burro, salate e pepate.

Fateli cuocere finché avranno assorbito tutta la loro umidità.

Quindi tagliate il prosciutto e la mozzarella a listarelle.

Poi cuocere la pasta, scolatela al dente e rovesciatela in una grande terrina; incorporatevi i funghi, il prosciutto e la mozzarella, le uova sode tagliate a spicchi e il sugo di arrosto (anche del giorno precedente, purché lo allunghiate con 3 cucchiari di vino bianco e gli facciate prendere un rapido bollore).

Mescolate tutto bene.

Imburrate uno stampo, disponetevi la pasta condita e cospargetene la superficie di parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.

Mettete il timballo a gratinare in forno per circa 30 minuti e servitelo ben caldo.