

RIGATONI ALLA BUONGUSTAIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- 250 g di funghi coltivati,
- 100 g di burro,
- mezza cipolla,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiai di farina,
- mezzo litro di panna,
- un uovo,
- parmigiano grattugiato.

Fate lessare i rigatoni in acqua bollente salata.

Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e metteteli a insaporire in un tegame con 20 g di burro e mezza cipolla tritatissima; salateli e pepateli.

Mentre i funghi cuociono, ponete al fuoco una casseruolina con altri 50 g di burro; quando questo sarà fuso, incorporatevi la farina, mescolando velocemente per eliminare gli eventuali grumi.

Una volta che il composto avrà assunto un colore biondo, diluitelo con la panna leggermente intiepidita, salatelo e continuate a mescolare con un cucchiaio di legno, finché la besciamella si sarà addensata, ma non troppo.

Toglietela quindi dal fuoco, lasciatela intiepidire e incorporatevi l'uovo intero, 2 grosse manciate di parmigiano grattugiato e i funghetti con il loro sugo di cottura.

Dovrete ottenere un composto piuttosto cremoso.

Scolate la pasta al dente, mettetela in una terrina e rovesciatevi sopra la besciamella, amalgamando bene il tutto.

Imburrate abbondantemente una pirofila e versatevi il composto livellandone la superficie con cura.

Spolverizzate con abbondante parmigiano, distribuite in su perficie dei fiocchetti di burro e passate in forno a gratinare per 20 minuti circa.