

PAPPARDELLE GRATINATE

Ingredienti

- sale
- una cipolla
- burro (40g)
- 2 tuorli d'uovo
- panna liquida (100ml)
- prosciutto cotto (80g)
- pappardelle (320g)
- Grana Padano (40g)
- pancetta affumicata (20g)

Come si prepara

Affettate finemente la cipolla, tagliate il prosciutto a strisce e la pancetta a dadini.

In una ciotola sbattete i tuorli con la panna e salateli leggermente.

Fate cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata.

Fate scaldare il forno a 180 gradi.

Sciogliete in una pirofila il burro, unite il prosciutto, la pancetta, la cipolla e fateli rosolare per 5 minuti.

Scolate le pappardelle al dente, unitele alla preparazione, aggiungete il composto di uova e panna e cospargete con il formaggio grattugiato.

Passate ora la pirofila in forno per 10 minuti, finchè si formerà una crosticina dorata in superficie, e servite.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, gratin, pasta lunga, pappardelle, pasta al forno, Pappardelle gratinate



