

U TAGANU

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- 1 aglio
- sale
- 8 uova
- 1 cipolla
- burro (70gr)
- zucchero (5gr)
- pangrattato
- fave fresche (700gr)
- vino bianco secco (60ml)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (35gr)
- macinato di vitellone (340gr)
- rigatoni (400gr)
- caciocavallo (35gr)
- caciotta (350gr)
- Piselli Novelli Findus (700gr)

Come si prepara

Tagliate la caciottina fresca a fette molto sottili e scottate le fave per qualche minuto, in acqua salata bollente, per poi eliminarne la pellicina esterna.

Rosolate leggermente due spicchi di aglio in una padella con tre cucchiaini di olio. Unitevi i Piselli Novelli Findus, scongelati a parte, e le fave, condite con sale e abbondante pepe, mezzo cucchiaino di zucchero e 100 ml di acqua.

Fate cuocere a fuoco vivace, mescolando con un cucchiaio di legno, fino a quando le verdure non saranno tenere e non sarà evaporato il liquido di cottura.

Intanto fate rosolare la cipolla, tritata finemente, in una padella con 2 cucchiaini di olio, aggiungete la carne macinata e lasciate dorare. Irrorate con il vino e fate evaporare a fuoco vivace.

Unite il brodo, ottenuto sciogliendo un quarto di dado in un bicchiere di acqua bollente,

proseguendo la cottura a tegame coperto, finchè il liquido non sarà evaporato del tutto. Unite infine le verdure.

In una ciotola sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe, aggiungete il Caciocavallo grattugiato e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cuocete i rigatoni in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Versateli in una zuppiera e conditeli con 50 g di burro, il formaggio grattugiato e metà preparato di uova.

Imburrate una teglia dai bordi alti, cospargete di pangrattato e quindi fate un primo strato di pasta, un secondo di fettine di caciottina fresca, un terzo di macinato di carne e verdure.

Continuate alternando gli strati e terminando con uno di formaggio; coprite con il composto di uova rimasto e qualche fiocchetto di burro. Ponete la teglia in forno, preriscaldato a 190 gradi, per 40 minuti.

Quando la superficie sarà dorata, togliete il pasticcio di pasta dal forno, lasciate riposare per 5 minuti circa e servite.

Difficoltà: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	147 kcal 615 kJ
-------------------	--------------------

Tags

verdure, surgelati, findus, timballi, pasta corta, pasta al forno, pasticcio, U taganu, pasta gratinata