

TAGLIOLINI CASTELMAGNO E NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 250g di tagliolini freschi;
- 250g di formaggio Castelmagno;
- 100g di gherigli di noci;
- 200ml di besciamella;
- uno spicchio di aglio;
- un mazzetto di prezzemolo;
- 30g di grana padano;
- 60g di burro;
- pangrattato;
- sale.

Preparazione:

Frullate la besciamella con l'aglio ed il prezzemolo. Cuocete i tagliolini, scolateli e conditeli con 20g di burro, la besciamella, le noci tritate e il Castelmagno a dadini.

Distribuite la pasta in quattro stampini da 10 cm, imburati e cosparsi di pangrattato, completate con il grana e il burro rimasto a fiocchetti, poi passate nel forno a 200° per 10 minuti. Durante gli ultimi 2 minuti accendete anche il grill.

A cottura conclusa capovolgete gli stampini nei piatti individuali, in modo da fare cadere i tagliolini, guarnite e servite.