Nidi di Tagliatelle al forno

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Per evitare di fare la solita pasta e piselli, provate ad usare i piselli come ripieno dei nidi di tagliatelle. Io l'ho fatto. Il risultato? Ottimo e abbastanza veloce. [MORE]

NIDI DI TAGLIATELLE AL FORNO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 nidi di tagliatelle;
500 gr. di pisellini novelli;
700 gr. di besciamella;
una fetta di prosciutto cotto tagliato grosso;
una mozzarella;
formaggio grana o parmigiano grattugiato q.b.;
burro q.b.;
olio q.b.;
sale q.b.

PROCEDIMENTO:
Prendere una padella e mettere un poco di burro e qualche cucchiaio di olio evo, aggiungere i piselli già cotti in precedenza e aggiungere il prosciutto cotto tagliato a dadini, salare e fare andare a fuoco lento per una decina di minuti. Nel frattempo mettere a bollire sul fuoco una pentola con acqua e sale, appena bolle mettere i nidi di tagliatelle evitando di mescolare, passati un paio di muniti togliere dal fuoco e scolarli con la schiumarola e metterli da parte (volendo i nidi di tagliatelle possono essere messi in un colino e immersi nell'acqua bollente per un paio di minuti, in questo modo si evita che si srotolino).

Prendere una teglia e mettere dei pezzetti di burro sul fondo e qualche cucchiaio di besciamella, che avete preparato in precedenza, disporre i nidi di tagliatelle e cominciare a riempirli con il preparato di piselli al quale avete aggiunto qualche cucchiaio di formaggio grattugiato e con i pezzetti di mozzarella. Continuare così fino alla fine, fare una spolverata di formaggio e ricoprire con la besciamella e fiocchetti di burro, mettere in forno a 180° per una ventina di minuti e comunque fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook **In cucina con Caterina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/nidi-di-tagliatelle-al-forno/85476