



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PASTICCIO DI TAGLIATELLE

farinalievitoefantasia.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di tagliatelle
1/2 litro di besciamella
2 zucchine
100 g di mozzarella
Olio Extravergine d'Oliva Dante
parmigiano grattugiato
1 cipolla
sale e pepe

Preparazione:

Prima di ogni cosa, sarà necessario preparare la besciamella e lasciarla raffreddare completamente. Successivamente lavare accuratamente le zucchine e tagliarle a dadini. In una casseruola far rosolare l'olio insieme alla cipolla tritata finemente e aggiungervi le zucchine, salare e pepare. Lasciarle rosolare a fuoco basso e una volta pronte, aggiungerle alla besciamella. Far cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e una volta pronte, amalgamarle con la besciamella aggiungendovi anche la mozzarella e il parmigiano. Imburrare le cocotte e sistemare le tagliatelle. Infornare a 180° per circa 30 minuti. Per gli ultimi 5 min di cottura consiglio di accendere il grill.

