Nidi di rondine

- Se volete usare i funghi, ammollateli in poca acqua calda. Una volta fatto questo, affettateli. Unite la noce di burro fuso allo spicchio d’aglio pulito e schiacciato, aggiungendo poi i funghi. Aggiungete sale e pepe ai funghi, cuocendoli poi per 10 minuti circa, fino ad asciugarli, e rimuovete lo spicchio d’aglio.
- I quadrati di pasta vanno cotti molto al dente e con molta acqua salata calda, in tegame basso e largo. Aggiungete dell’olio, se volete evitare che la pasta si attacchi. Scolate il tutto e raffreddate con acqua fredda, poi stendete i quadrati di pasta su un vassoio o strofinaccio.
- Unito a qualche cucchiaio di besciamella, versate olio (o preferibilmente burro fuso) su di una teglia.
- Stendete sulla teglia un quadrato di pasta.
- Ora distribuite metà dei funghi e del prosciutto sulla pasta, spargendo in seguito una generosa quantità di parmigiano.
- Cercando di mantenere una distribuzione uniforme del ripieno, arrotolate la pasta attorno ad esso.
- Affettate il rotolo in 8 parti con un coltello. Riempite la teglia con le fette. Fate lo stesso con il suo quadrato di pasta.
- Versate la besciamella nei nidi di rondine, ricoprendo con un’ulteriore passata di parmigiano, per poi cuocere il tutto nel forno a 180° per 25 minuti circa. Una volta sfornati, lasciate riposare i nidi 5 minuti prima di servirli a tavola.

Buon appetito…

Read More