

PRIMI PIATTI

Bavette prosciutto cotto e gallinacci

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bavette	500 g
Funghi gallinacci	250 g
Burro	70 g
Aglio	1 spicchio
Prosciutto cotto	150 g
Brandy	1 bicchierino
Sale	
Pepe	
Noce moscata	1 spolveratina
Formaggio parmigiano grattugiato	3 cucchiari
Formaggio Fontina	50 g

■ Preparazione

- 1 Pulite bene i funghi, lavateli, tagliateli a fette, quindi gettateli in un grosso tegame (che possa contenere anche la pasta), dove avrete già fatto rosolare il burro con l'aglio tritato.
- 2 Fate insaporire per 10 minuti, poi unitevi il prosciutto tagliato a dadini; bagnate con il brandy, salate, pepate ed aromatizzate con una spolveratina di noce moscata.
- 3 Cuocete, a fiamma moderata, per 20 minuti circa. Nel frattempo, ponete al fuoco un recipiente con l'acqua salata per lessare le bavette: non appena l'acqua bollerà, gettatevi la pasta, scolatela al dente e trasferitela nel tegame dei funghi.
- 4 Mescolate molto bene tutti gli ingredienti, unendovi tre cucchiari di parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a fettine sottilissime. Servite caldo.