

TAGLIATELLE AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 250g di tagliatelle fresche all'uovo;
- 2 carote;
- 2 zucchine;
- un piccolo porro;
- 300g di Castelmagno;
- 200ml di latte;
- due tuorli;
- un cucchiaino di farina;
- un mazzetto di timo;
- 40g di burro;
- sale, pepe.

Preparazione:

Tagliate il Castelmagno a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola; bagnateli con il latte e lasciateli riposare per circa un'ora. Intanto mondate il porro eliminando la parte verde e tritatelo finemente. Spuntate le carote e le zucchine, pelatele con un pelapatate e tagliatele a dadini.

Fate soffriggere in un largo tegame il porro tritato con metà' del burro, poi unite le carote e le zucchine, salate e pepate e lasciate appassire le verdure per 10-15 minuti.

Sciogliete il resto del burro in una casseruola, unitevi prima la farina ed i tuorli, poi il Castelmagno con il latte; mescolate con un cucchiaio di legno a fuoco basso finché avrete una fonduta liscia e lucida.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e rovesciatele nel tegame con le verdure; versate la fonduta sulla pasta, insaporite con del timo, mescolate bene e servite.