



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001219

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 19:05

da MARIA MOMBELLI

Sformatino di spaghetti al taleggio, passata e funghi

Nella mia cucina non si spreca mai niente e capita spesso che gli avanzi di pasta si trasformino in deliziose tortine da consumare in pausa pranzo o da portarsi in ufficio, spesso però gli ingredienti sono così buoni e invitanti che gli sformatini diventano un vero piatto da intenditori e non un metodo per riciclare gli avanzi. I vostri ospiti si leccheranno i baffi e voi avrete fatto bella figura con poca fatica.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti
400 g di passata di pomodoro
150 g di taleggio
90 g di porcini secchi
n. 2 uova
sale q.b.
pepe q.b.
menta q.b.

Preparazione

Cuocete la pasta in una pentola capiente e scolatela qualche minuto prima del tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo mettete in ammollo i porcini secchi finché non diventano morbidi.

In una grossa ciotola unite la pasta, i porcini tagliati fini, la fontina a cubetti, le uova e la passata e mescolate bene in modo che gli ingredienti si amalgamino tra loro, aggiustando poi di sale e pepe. Poi prendete quattro cocotte da forno e foderatele con carta forno, riversate all'interno il composto di pasta e cuocete per 15 minuti a 180° finché non vedrete il formaggio sciogliersi e la pasta dorarsi.

Impiattate togliendo gli sformatini dagli stampi e cospargendoli di foglie di menta tritate.

Vino consigliato

Chardonnay di media struttura, Barbaresco.