

Pasta al forno Taleggio e mortadella

La **pasta al forno Taleggio e mortadella** è un primo piatto tipicamente emiliano, una ricetta facile e adatta anche ai più inesperti, che però saprà colpire gli ospiti per sapore e ricchezza.

La **pasta al forno Taleggio e mortadella** si adatta bene a un pranzo o una cena in compagnia, oppure alle tavole delle feste. Si può preparare in anticipo (anche il giorno prima) e infornare solo al momento di gustarla. Indispensabile, per la sua buona riuscita, selezionare ingredienti di qualità.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **550Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 120 g di mortadella in un unico pezzo
- 160 g di Taleggio
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 250 g di passata di pomodoro densa
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- Sale
- 250 g di pasta all'uovo
- 2 cucchiaini di panna

PREPARAZIONE

- Privare la mortadella dalla pelle ed il Taleggio della buccia e ridurli a cubetti di mezzo centimetro circa.
- Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Condire in una ciotola la passata di pomodoro con un filo d'olio, sale e origano.
- Lessare la pasta in acqua bollente salata per la metà della cottura segnalata sulla confezione, quindi scolarla.
- Versare la pasta in una pirofila di adeguate dimensioni e cominciare a condirla. Ogni volta che si aggiunge un ingrediente mescolare accuratamente.
- Condire con l'olio, unire la panna, metà Parmigiano, quindi la passata di pomodoro.
- Aggiungere, infine la mortadella e il Taleggio a cubetti.
- Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti cospargere sulla superficie il restante Parmigiano Reggiano.
- Infornare, nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Garganelli, farfalle, coralli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

E' sufficiente non mettere la mortadella! La pasta sarà ugualmente molto buona.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.