

PASTA

PREPARAZIONE	FORNELLI	FORNO	RIPOSO	DIFFICOLTÀ
30'	20'	25'	-	impegnativa

Charlotte di tagliatelle al taleggio, mandorle e zucchine

ATTREZZI

carta da cucina, casseruole, pentola, scolapasta, frusta, cucchiaino di legno, pelapatate, stampo a cerniera di 18 cm di diametro, mixer

INGREDIENTI * 4 PORZIONI

- > 800 g di zucchine
- > 500 g di tagliatelle all'uovo fresche
- > 2 dl di brodo vegetale
- > 100 g di taleggio
- > 1/2 litro di latte
- > 50 g di mandorle con la buccia
- > 2 rametti di maggiorana
- > 2 tuorli
- > 30 g di farina
- > 50 g di burro
- > noce moscata
- > sale

SOTTILI MA NON TROPPO

Tagliate le zucchine a nastro con un pelapatate, senza renderle però troppo sottili. In alternativa, affettatele a mano, tenendo uno spessore di circa 2 millimetri, in modo che mantengano una certa consistenza dopo essere state scottate in acqua in ebollizione.

Lavate, spuntate e asciugate le zucchine. Tagliatene due a nastro con un pelapatate e le altre a fettine. Scottate le prime in acqua salata in ebollizione per pochi secondi, scolatele e raffreddatele sotto l'acqua corrente. Stendetele ad asciugare su fogli di carta da cucina. Imburrate uno stampo a cerniera di 18 centimetri di diametro.

Sciogliete 30 grammi di burro in una casseruola, unite la farina in una sola volta e mescolate su fiamma bassa per qualche minuto. Versate a filo il latte e cuocete la besciamella per 7-8 minuti, mescolando in continuazione. Unite il taleggio a tocchetti e mescolate fino a che si è sciolto.

Tritate finemente le mandorle con la maggiorana, aggiungetele alla besciamella e, fuori dal fuoco, unite i tuorli, un pizzico di noce moscata e una presa di sale. Disponete i nastri di zuccina lungo i bordi dello stampo facendoli aderire anche al fondo e lasciandoli fuoriuscire di due dita dal bordo.

Cuocete le tagliatelle, scolatele a metà cottura e conditele con la besciamella calda. Trasferite il tutto nello stampo preparato e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

Nel frattempo, lessate le zucchine nel brodo vegetale e frullatele fino a ottenere una salsa omogenea, unite il burro rimasto e mescolate. Servite la salsa con la charlotte ben calda.

05. PASTA PER FAR FESTA



CHARLOTTE DI TAGLIATELLE AL TALEGGIO, MANDORLE E ZUCCHINE

