



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bassotti



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, coltello, pirofila (20x40 cm circa), forno**

Ingredienti

- 400 g di farina
- 4 uova
- 1 l di brodo di carne
- 100 g di pangrattato
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 60 g di burro o strutto

Preparazione Bassotti

Passo 1.

Impastate la farina con le uova fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Passo 2.

Stendete la pasta con il matterello in una sfoglia sottile, arrotolatela e affettatela per ricavare dei tagliolini sottili.

Passo 3.

Disponete i tagliolini ad asciugare su una spianatoia infarinata.

Passo 4.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con 20 g di burro.

Passo 5.

Imburrate una pirofila e spolverizzate col pangrattato, disponete un primo strato di tagliolini e spolverizzate con pangrattato e parmigiano grattugiato, proseguite con un altro strato di pasta ed uno di condimento fino ad esaurimento degli ingredienti, completate con uno strato di pangrattato e parmigiano.

Passo 6.

Cuocete a 220°C per 20 minuti.

Passo 7.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)