

NIDI DI TAGLIERINI CON RAGU' DI FUNGHI E PANCETTA



Ingredienti per 8 persone:

Per i nidi

- gr. 250 di taglierini
- ml. 250 di latte
- gr. 30 di burro
- gr. 30 di farina
- 3 uova
- gr. 70 di parmigiano
- sale fino e grosso, pepe bianco, noce moscata
- nr 8 stampini d' alluminio, monoporzioni, da crème caramel

Per il ragù

- kg 1 funghi, puliti e tagliati a dadini
- gr 500 pancetta fresca, tagliata a cubetti
- uno scalogno pestato
- ml 100 vino bianco
- uno spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato
- 2ctv di concentrato di pomodoro
- ml 400 di panna liquida
- sale, pepe bianco, olio evo
- a piacere parmigiano

Procedimento

Preparare la besciamella nel classico sistema e lasciarla raffreddare.

In abbondante acqua salata, cuocere i taglierini, levarli un minuto prima del loro tempo di cottura, scolarli e raffreddarli in acqua fredda, scolarli di nuovo. Metterli in una ciotola capiente, unirvi la besciamella, il parmigiano, salare, pepare, aromatizzare con la noce moscata, per ultimo aggiungere le uova e amalgamare bene, assaggiarle e se serve correggere di sale.

Riempire gli stampini con questo composto, coprirli con della pellicola e riporli in frigo per un giorno.

Ora preparate il ragù: in un tegame soffriggere lo scalogno, unire la pancetta e farla rosolare, bagnare col vino, farlo evaporare, salare, pepare e spegnere. In un'altra padella soffriggere l'aglio, unire i funghi e cominciare la cottura. Farli andare fino a che non avranno assorbito tutto il liquido prodotto. Salare, pepare e unirli alla pancetta, aggiungere il concentrato, la panna e far bollire lentamente per 10 minuti.

In un tegame alto, scaldare l'olio che deve arrivare a 160/180° (per controllare la temperatura usate un termometro da cucina o, in mancanza, il sistema dello stuzzicadenti; immergetene uno nell'olio e se intorno si formano delle piccole bollicine, vuol dire che l'olio è a temperatura). Friggere i nidi, levarli e asciugarli su carta da forno. Adagiarli su piatti caldi, nappare con il ragù bollente e servire caldissimi. A piacere spolverate col parmigiano.