

PRIMI

## Fusilli al forno

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

### Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta corta rigata**

400 gr

**Caciotta Cademartori**

250 gr

**Parmigiano grattugiato**

100 gr

**Uovo**

1

**Burro**

1 noce

**Besciamella**

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

**Noci**

una manciata

### Descrizione

Per preparare i vostri fusilli al forno preriscaldate il forno a 180° e tritate grossolanamente le noci (facoltative).

Prendete una terrina ed unite la besciamella, le noci, l'uovo, due cucchiari di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Quindi mescolate tutto, dopodiché cuocete in acqua bollente e salata la pasta corta e preferibilmente rigata.

Scolatela e passatela sotto l'acqua fredda: versatela nella terrina con il composto precedentemente preparato ed amalgamate bene il tutto.

Tagliate la Caciotta a fette, togliete la crosticina seppur morbida, prendete una teglia da forno ed imburратela. Versate all'interno uno strato di pasta e uno di Caciotta: alternateli fino ad esaurimento. Giunti allo strato finale, cospargetelo con del parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Infornate i vostri fusilli al forno per 20 minuti e considerateli pronti quando si sarà formata una crosticina dorata e croccante.