

# Pasta al forno cotto e Brie

La **pasta al forno cotto e Brie** è un primo piatto ricco e sostanzioso, gratinato al forno, dove la deliziosa crosticina che si forma in superficie le dona un sapore unico. Viene preparata con prosciutto cotto a cubetti e formaggio Brie, dal sapore dolce e caratteristico.

La **pasta al forno cotto e Brie** 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.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **525Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di prosciutto cotto in un'unica fetta o a cubetti
- 150 g di Brie
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 250 g di pasta all'uovo
- 125 ml di panna

## PREPARAZIONE

- Ridurre il prosciutto cotto e il formaggio Brie a cubetti di mezzo centimetro circa.
- Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, quindi scolarla piuttosto al dente.
- 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 e metà Parmigiano.
- Aggiungere il prosciutto cotto e il Brie a cubetti.
- Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti cospargere sulla superficie il restante Parmigiano.
- Infornare, nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Garganelli, strozzapreti, farfalle, fusilli.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

La pasta al forno cotto e Brie pronta per essere gratinata, oppure se avanza, può essere congelata. 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 a 200° C per una decina di minuti.