

31 Ottobre 2012

Pastificio Le Mantovanelle

## **Frastagliate all'uovo con trota arrostita, quartirolo lombardo e olio extravergine di oliva**

Ricetta consigliata da Le Mantovanelle.



Lombardia

*Ingredienti per 4 persone*

250 g di Frastagliate all'uovo Le Mantovanelle

1 filetto di trota

150 g di Quartirolo lombardo D.O.P.

2 dl di panna fresca

2 rametti di timo

8 foglie di basilico

olio extravergine di oliva

sale fino

pepe nero in grani

*Preparazione*

Tagliare il filetto di trota a cubetti, metterli in una padella con un po' di olio, alcune foglie di timo e una macinata di pepe e cuocere per alcuni minuti, mescolando delicatamente. In un'altra pentola mettere il quartirolo privato della crosta e diviso a dadini e farlo sciogliere con la panna.

Nel frattempo cuocere le Frastagliate all'uovo in abbondante acqua bollente salata, per il tempo indicato sulla confezione; scolarle e suddividerle nei piatti individuali creando dei nidi con l'aiuto di una forchetta.

Aggiungervi i dadini di trota, la fonduta di quartirolo e un filo d'olio a crudo; completare con una macinata di pepe e le foglie di basilico lavate e servire.

---