

PENNE ALLA ESCOFFIER



Ingredienti per 6 persone:

500g di penne di rigate
150g di petto di pollo
80g di emmental
80g di formaggio fresco
tenero
60g di burro
Sale
Pepe



Preparazione:

Lessare 150 g di petto di pollo in poca acqua bollente leggermente salata, sgocciolarlo e tritato. Grattugiare 80 g di Emmental, impastare con una forchetta 80 g di formaggio fresco tenero e unirli al petto di pollo in una ciotola; aggiungere sale e pepe e, se necessario, qualche cucchiata di acqua di cottura della pasta. Cuocere 500 g di penne rigate in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla con 60 g di burro. Unire gli altri ingredienti, mescolare bene e versare in una pirofila unta di burro. Cospargere la superficie di pane grattugiato e aggiungere qualche fiocchetto di burro, passare la teglia in forno e far gratinare fino a che la superficie sarà dorata.