

# Bavette Prosciutto Cotto E Gallinacci

Pulite bene i funghi, lavateli, tagliateli a fette, quindi gettateli in un grosso tegame (che possa contenere anche la pasta), dove avrete gi? fatto rosolare il burro con l'aglio tritato. Fate insaporire per 10 minuti, poi unitevi il prosciutto tagliato a dadini; bagnate con il brandy, salate, pepate ed aromatizzate con una spolveratina di noce moscata. Cuocete, a fiamma moderata, per 20 minuti circa. Nel frattempo, ponete al fuoco un recipiente con l'acqua salata per lessare le bavette: non appena l'acqua bollir?, gettatevi la pasta, scolatela al dente e trasferitela nel tegame dei funghi. Mescolate molto bene tutti gli ingredienti, unendovi tre cucchiari di parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a fettine sottilissime. Servite caldo.

## Ingredienti

500 G Pasta Tipo Bavette  
250 G Funghi Gallinacci  
70 G Burro  
1 Spicchio Aglio  
150 G Prosciutto Cotto  
1 Bicchierino Brandy  
Sale  
Pepe  
1 Spolveratina Noce Moscata  
3 Cucchiari Formaggio Parmigiano Grattugiato  
50 G Formaggio Fontina

## Note

Preparazione: 30 minuti.