

FETTUCCHINI ESPECIALES

Ingredientes:

1 caja de fideos cintilla al huevo
100 grs. de queso mantecoso
150 grs. de queso fresco
100 grs. de parmesano
100 grs. de queso Emmenthal
100 grs. de mantequilla
2 huevos
pan tostado rallado
sal

Preparación:

Se cuecen los fideos en abundante agua con muy poca sal. Se deben echar al agua cuando esta esté hirviendo. Cuando hayan quedado "al dente", es decir un poquito duros se pasan por agua fría sirviéndose de un colador y se escurren bien.

Enmantequillar un Pyrex grande y poner la cuarta parte de los fideos y sobre ellos poner tajadas de queso fresco, cubrir con otra tajada igual de fideos y colocar tajadas delgadas de queso Emmenthal. Se repite la misma operación y se desparraman trocitos de queso mantecoso y por último se cubre con lo restante de los fideos y se espolvorea queso parmesano con trocitos de mantequilla.

Se baten 2 claras a la nieve y se unen con las yemas batidas. Se echan sobre los fideos y se espolvorean con pan rallado. Luego se introduce al horno caliente hasta que quede gratinado (400°F), se sirve inmediatamente.

FETTUCCHINI CON MOZZARELLA A LA NAPOLITANA

Ingredientes:

1 caja de fideos al huevo, (450grs.)
1/2 taza de mantequilla (450 grs.)
2 cebollas medianas
1/2 kilo de tomates
1 cucharada de extracto de tomate
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de harina
2 tazas de leche
200 grs. de queso Mozzarella
1 pechuga grande de pollo
100 grs. de queso gruyere
50 grs. de queso Parmesano
una pizca de azúcar
sal y pimienta

Preparación:

Se calienta la 1/2 taza de mantequilla, se doran las cebollas picadas, se agregan los tomates sin piel ni semillas, luego el extracto de tomate, sal, pimienta y azúcar. Se deja cocer hasta que todo quede incorporado, luego se cuele presionando.

Con las dos cucharadas de mantequilla, harina y dos tazas de leche se hace una salsa blanca bien condimentada, luego se unen ambas salsas y se agrega la Mozzarella picada, así como el queso gruyere y algo de Parmesano rallado.

La pechuga se cuece en muy poca agua, se corta en daditos y se une a lo anterior. Se saucan los fideos en abundante agua con sal y se escurren. Se mezclan con la salsa ya preparada, se vacía en un Pyrex enmantequillado y se lleva al horno de 400°F por unos minutos, con el resto del Parmesano y trocitos de mantequilla encima.