

## Alla Nonna von Silvano Cortesi

Mengen für 35 Personen

Zubereitung:

Die Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Gleichzeitig den Speck in Streifen schneiden. Im eigenen Fett langsam knusprig braten.

Petersilie fein hacken. Mit Halbrahm, Eiern und Tomatenpüree sehr gut verrühren. 2/3 des Käses beifügen und den Guss mit Salz und Pfeffer würzen.

Teigwaren abschütten und abtropfen lassen. Mit dem Rahmguss und dem Speck mitsamt Fett mischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Den Teigwarengratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20-25 Minuten überbacken.

Gewürze: Pfeffer, Salz

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 2.63 kg Nudeln                | Chifferoti Rigati (hohle Nudeln) |
| 1.31 kg Speck                 | magere Bratspeckscheiben         |
| 8.75 Bund Petersilie, frische |                                  |
| 2.63 Liter Halbrahm           |                                  |
| 17.5 Stück Eier               |                                  |
| 17.5 g Tomatenpuree           | gehäuften Esstöffel              |
| 875 g Bergkäse                | Sbrinz                           |