

Penne gratinate

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

Penne o rigatoni	g	100
Sale e acqua per cottura pasta	q b	
Besciamella (vedi a lato)	n	1
Formaggio grana da cospargere	g	15
Burro in fiocchetti	g	15
Noce moscata	q b	

Ingredienti della salsa besciamella

Latte intero	g	400
Farina	g	40
Formaggio Edam	g	30
Formaggio grana	g	20
Burro	g	10
Sale	q b	

- Ore 12,00 Cuocete la pasta in acqua salata alla quale aggiungerete un cucchiaino d'olio. Scolatela al dente
Ore 12,02 Grattugiate 35 g (15 per le penne + 20 per la besciamella) di formaggio grana
Ore 12,05 Frullate insieme farina e latte
Ore 12,12 Fateli cuocere lentamente Insieme al formaggio Edam, sempre mescolando
Ore 12,18 La besciamella sarà cotta, salatela, unite 10 g di burro e 20 di grana
Ore 12,22 Aggiungete i maccheroni alla besciamella, mescolate e accomodate il tutto in una piccola pirofila
Ore 12,25 Cospargete sul pasticcio ottenuto 15 g di grana e 15 di burro in fiocchetti
Ore 12,27 Informate (forno già caldo - temperatura alta) fino ad ottenere una giusta gratinatura
Ore 12,30 Spolverate leggermente i maccheroni con una spruzzata di noce moscata e servite

Prima di scolare ogni tipo di pasta che dovete poi gratinare al forno, aggiungete all'acqua di cottura un cucchiaino d'olio. Questo per evitare che si attacchi