

# *Penne gratinate*

*primo piatto per 2 persone*

## *Ingredienti*

<i>Penne o rigatoni</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Sale e acqua per cottura pasta</i>		<i>q 6</i>
<i>Besciamella (vedi a lato)</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Formaggio grana da cospargere</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Burro in fiocchetti</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Noce moscata</i>		<i>q 6</i>

## *Ingredienti della salsa besciamella*

<i>Latte intero</i>	<i>g</i>	<i>400</i>
<i>Farina</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Formaggio Edam</i>	<i>g</i>	<i>30</i>
<i>Formaggio grana</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Sale</i>		<i>q 6</i>

- 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 Infornate (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*