MACCHERONCINI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroni cotti al dente,
- 50 cl di salsa bechamel,
- 6 cucchiai di formaggio emmenthal grattugiato,
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- pangrattato.

Accendete il forno a 180 gradi.
Cuocete i maccheroni molto al dente (se la confezione indica 14 minuti, voi calcolatene 12) e nel frattempo preparate la bechamel aggiungendo però un bicchiere di latte per renderla più liquida.
Scolate, rimetteteli nella pentola di cottura e conditeli bene con la bechamel e i formaggi.
Aggiungete una grattatina di noce moscata e, se ce ne fosse bisogno, sale e pepe.
Versateli in una pirofila, spolverizzateli con del pangrattato mettendo qua e là qualche fiocchetto di burro.
Infornate per 15 minuti fino a quando si sarà formata una bella crostina dorata.