TIMBALLO DI MACCHERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- 100 g di burro,
- un cucchiaio di pangrattato,
- 300 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 150 g di parmigiano grattugiato,
- 3 uova,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- noce moscata.

Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua salata: non appena questa sarà giunta ad ebollizione, gettatevi i maccheroni, cuoceteli e scolateli molto al dente.
Adagiateli quindi in una pirofila, precedentemente unta con una noce di burro e spolverizzata con il pangrattato.
Conditeli con il restante burro, il prosciutto, il parmigiano grattugiato e le uova, sbattute con sale e pepe.
Metteteli ora a cuocere a bagnomaria per 20 minuti, avendo cura che l'acqua non penetri nella pirofila.
Dopo il tempo stabilito, rovesciate il timballo sul piatto da portata.
Nel frattempo preparate la besciamella nel modo solito: in una casseruolina fate sciogliere il burro e poi, mescolando con un cucchiaio di legno, unite la farina; appena questa sarà imbiondita, aggiungete il latte, una presa di sale ed una bella spolverizzata di noce moscata.
Cuocete per 10 minuti, sempre mescolando, e, senza lasciar raffreddare la salsa besciamella, rovesciatela sul timballo, anch'esso appena sfornato.
Copritelo bene pareggiando la besciamella con la lama di un coltello bagnata nell'acqua e servite subito, molto caldo.