

MACCHERONI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 80 g di burro,
- 40 g di farina,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 cl di latte,
- sale,
- burro.

Lessare i maccheroni in 1/2 l di latte e 1/2 l di acqua salata e scolarli quando avranno assorbito quasi tutto il liquido. Condirli con 40 g di burro e parte del parmigiano e tenerli in caldo.

Preparare una besciamella con 40 g di burro fuso, la farina, 1/2 l di latte caldo e mescolare per non formare grumi. Imburrare una pirofila, versarvi i maccheroni e la besciamella, cospargere con abbondante parmigiano grattugiato e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti finché la superficie sarà ben dorata.