
PASTA GRATINATA CON QUADRUCCI DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di pasta tipo pasta piccola quadrata,
- 180 g di prosciutto,
- 40 g di burro,
- 40 g di farina,
- 20 cl di latte,
- 15 cl di crema di latte acida,
- 3 tuorli d'uovo,
- 3 albumi d'uovo,
- 1 uovo intero,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- burro,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Sciogliete il burro, rosolate la farina e versate il latte caldo, dopodiché sbattete a filo e fate cuocere per alcuni minuti.

Terminata la cottura fate raffreddare un po', aggiungete i tuorli d'uovo e l'uovo intero e poi sbattete.

Tagliate il prosciutto a dadini piccoli e sbattetelo nella besciamella insieme con la pasta cotta al dente e la crema di latte acida, dopodiché condite.

Sbattete la neve, amalgamate e versate lo sformato in una teglia imburata, cospargetelo di parmigiano e lasciatelo nel forno a 180 gradi per 40 minuti circa.