

MACCHERONI IN BESCIAMELLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
350 g	Maccheroni rigati
75 g	Farina bianca
125 g	Burro
3	Uova
50 g	Pancetta
8	Cucchiari di formaggio grana
750 g	Latte
	Pane grattugiato
	Pepe
	Noce moscata
	Sale

PREPARAZIONE:

Con 75 grammi di burro, la farina, il latte, il sale, il pepe e la noce moscata preparate una besciamella. Fate rosolare la pancetta a dadini. Lessate la pasta ricordando di scolarla a circa metà cottura. Nel frattempo incorporate alla besciamella 4 cucchiari di formaggio e tre tuorli. Accendete il forno a 180°. Dopo aver scolato la pasta ponetela in una ciotola e amalgamatevi 30 grammi di burro, la pancetta scolata dal proprio grasso sciolto e il restante formaggio. Quindi sistemata a strati in un recipiente che possa andare in forno e in tavola, precedentemente imburato, coprendo ogni strato con un poco di besciamella. L'ultimo strato sarà di besciamella spolverizzata con un pizzico di pane grattugiato. Irrorate la preparazione con il restante burro sciolto e mettetela nel forno per circa mezz'ora, sino a che i maccheroni avranno terminato di cuocere e la superficie si sarà dorata. Servitela 5 minuti dopo averla tolta dal forno .