



Maccheroni al forno

Prepara il sugo con lo scalogno tritato nell'olio, aggiungi la salsa di pomodoro, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura. In un tegame capiente fai sciogliere il burro, aggiungi la farina setacciata e con una frusta mescola bene (devi ottenere il cosiddetto roux).

Poi aggiungi il latte bollente, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata e, sempre mescolando, porta a cottura la Besciamella. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 12 minuti, scola, condisci con il sugo, la Besciamella, il parmigiano grattugiato e fai gratinare in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti. Metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
