

Pasta gratinata al pane

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 530Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 280 g di pasta
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 g di burro
- 50 g di farina di grano tenero tipo 00
- 500 ml di latte
- 25 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 25 g di Gruyere grattugiato
- Noce moscata
- Sale
- 20 g di pane grattugiato



PREPARAZIONE

- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla piuttosto al dente, metterla in un'ampia ciotola e condirla con l'olio a filo mescolando bene in modo che non si appiccichi. Coprirla e tenerla da parte.
- Mettere una casseruola, preferibilmente antiaderente, sul fuoco con il burro e scioglierlo lentamente. Abbassare la fiamma al minimo ed incorporare la farina poco a poco, mescolando accuratamente con la frusta affinché non si formino grumi.
- Versare il latte a temperatura ambiente, poco per volta, stemperandolo bene.
- Alzare la fiamma a fuoco medio e mescolare fino ad ebollizione, quindi aggiungere il Parmigiano, il Gruyere e una grattugiata di noce moscata.
- Proseguire la cottura, mescolando continuamente, fintanto che il composto non acquisisce una consistenza vellutata, appena quanto serve a velare un cucchiaio.
- Spegnerlo il fuoco e regolare di sale.
- Versare la besciamella così ottenuta nella ciotola con la pasta, tenendone un po' da parte, e mescolare.
- Rovesciare la pasta in una teglia da forno unta con un pochino di burro, cospargere con la restante besciamella, spolverizzare con il pangrattato ed infornare a 220° C per 10-15 minuti circa. A fine del tempo indicato, se serve, accendere il grill per terminare la gratinatura.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Grossi maccheroni, paccheri, calamarata

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla.

Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirlo con la carta stagnola.

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.