

LA RICETTA

Maccheroni gratinati



27_02_2023



Condivido con voi una ricetta del sito Cartusia Lover che consiglio di visitare se volete approfondire le vostre conoscenze su questo interessantissimo ordine religioso. Ci sono tante notizie ed anche delle buonissime ricette. Ho scelto questa, adattandola un po': è ottima in questi mesi invernali ed anche molto facile da fare.

Maccheroni gratinati

Ingredienti per 4 persone

300 gr. maccheroni 1/4 litro di latte 1 cipolla 100 gr di burro 1 cucchiaio di olio 50 gr di pangrattato 50 gr. Parmigiano (o un altro formaggio) grattugiato Pepe nero macinato fresco

Preparazione

Tagliare la cipolla a dadini e cuocerla nell'olio e una noce di burro presa dai 100 grammi previsti per la ricetta.

Cuocere i maccheroni al dente in abbondante acqua bollente salata.

Scolarli e mescolarli con il latte e la cipolla dorata. Aggiustare di sale e pepe e cuocere ancora per qualche minuto a fuoco lento fino a quando il latte sarà assorbito.

Togliere la pasta dal fuoco e aggiungere il rimanente burro. Mescolare bene, poi mettere tutto in una teglia (o un piatto da forno), lisciare la superficie con una spatola, spolverare di pangrattato e formaggio grattugiato e gratinare al forno per 7-10 minuti a 200°C.