



Bimby: Maccheroni gratinati - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

150 gr. prosciutto cotto tritato, besciamella, 200 gr. provola, 50 gr. parmigiano, 80 gr. burro, 150 cl. Acqua, 500 gr. rigatoni e penne, sale

Trita la provola: 5 secondi a velocità 4 e mettila da parte. Fai lo stesso con il prosciutto cotto. Prepara la besciamella, incorpora metà del parmigiano, metà del prosciutto tritato e metti da parte. Fai bollire nel boccale 150 cl di acqua salata: 12 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci la pasta e cuoci per il tempo indicato sulla confezione a temperatura 100 velocità 1. Scola la pasta, versala in una pirofila, ricoprila con la besciamella, la provola, il restante prosciutto cotto, il parmigiano e alcuni fiocchi di burro. Metti in forno a gratinare a temperatura 200 gradi per 10 minuti circa.

eCucinando.it