



## MACARONI AND CHEESE

Difficult: Facile



Continua l'ondata dei piatti di ispirazione americana, sarÃ per la meravigliosa esperienza che ho vissuto in America ;) . Ho condito la pasta con una crema di formaggi misti e una spolverata di parmigiano, a chi piace il formaggio Ã una vera goduria. Vediamo insieme come si preparano. Ciao buona giornata, pioverÃ o non pioverÃ ... uff, l'estate non vuole proprio arrivare!!!

Dosi: dosi per 2 persone

- galbanino 60gr.
- groviera 60gr.
- latte 200ml.
- pasta corta 160gr.
- sottilette 2
- burro 25gr.
- farina 25gr.
- noce moscata
- pangrattato 1 cucchiaio
- parmigiano 1 cucchiaio
- pepe
- sale

Mettere a sciogliere in una padella il burro con la farina e far cuocere qualche minuto



Aggiungere il latte, il sale, il pepe e la noce moscata



E tutti gli altri formaggi sminuzzati



Cuocere la pasta al dente (dopo andrÃ ripassata in forno),scolarla e metterla dentro la crema di formaggi

Trasferirla dentro ad una pirofila, spolverizzandola con il pangrattato e il parmigiano



In forno a 200° per circa 15 minuti  
E'arrivato il momento di gustarvi questo fantastico piatto:  
buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.  
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi