

GRATIN DI MACCHERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo maccheroni,
- 400 g di piselli e fave sgranati,
- 2 pomodori,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- mollica,
- olio d'oliva,
- brodo di verdure,
- sale.

Portare a ebollizione in una casseruola il brodo, unire le fave e cuocerle per 10 minuti, dopodiché unire i piselli e dopo altri 10 minuti versare la pasta; completare la cottura.

Scolare il tutto, trasferire in 1 pirofila, condire con olio, sale, unire la mollica sbriciolata, il formaggio e il pomodoro a spicchi e gratinare per 15 minuti nel forno a 200 gradi.