

RIGATONI INTEGRALI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo rigatoni integrali,
- 200 g di formaggio caciotta dolce,
- besciamella,
- formaggio grattugiato,
- burro,
- sale.

Preparate la besciamella , quando è pronta unitevi mescolando la caciotta tagliata a dadini.

Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e metteteli in una pirofila ben imburrata.

Ricopriteli con la besciamella.

Cospargete la superficie di formaggio grattugiato e fate gratinare in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Lasciate riposare 5 minuti e servite subito ben caldo.