

MACCHERONI FILANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- burro,
- un cucchiaio e mezzo di farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- noce moscata,
- un tuorlo,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 100 g di fontina.

Cuocete i maccheroni in abbondante acqua bollente salata.

Intanto preparate una besciamella non troppo densa: fate sciogliere, in un tegame, una noce di burro e incorporatevi la farina mescolando continuamente per eliminare i grumi.

Diluite con il latte caldo, unite un pizzico di sale e uno di noce moscata e mescolate finché la besciamella si sarà addensata (ma non troppo).

Lasciatela intiepidire, poi incorporatevi il tuorlo e metà del parmigiano grattugiato.

Scolate la pasta al dente, conditela con 50 g di burro fuso, la fontina tagliata a dadini e un terzo della besciamella.

Ponetela in una pirofila imburrata, ricopritela con la re stante besciamella e spargetevi sopra il formaggio grattugiato rimasto e alcuni fiocchetti di burro.

Fate gratinare in forno per 20 minuti.