

FUSILLI ARCOBALENO

Ingredienti per 4 persone³:

- 500 g di fusilli (o eliche) a tre colori,
- 2 scalogni,
- 2 spicchi d'aglio,
- olio,
- burro,
- 100 g di lingua salmistrata (si può sostituire con due fette di prosciutto affumicato),
- 5 cucchiai di grana grattugiato,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiai di erbe aromatiche miste tritate,
- 100 g di besciamella morbida,
- sale,
- pepe.

Per la besciamella:

- 20 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- un bicchiere di latte,
- sale.

Mettete sul fuoco in una pentola abbondante acqua salata per la cottura della pasta.

Tagliate a listarelle le fette di lingua o di prosciutto, sbucciate gli scalogni e l'aglio e tritateli finemente.

In una padella, versate 30 g di burro e 2 cucchiai d'olio, aggiungete gli scalogni e l'aglio e fateli appassire dolcemente. Spruzzate il trito con il vino bianco, lasciatelo evaporare, quindi aggiungete la lingua o il prosciutto e lasciate insaporire dolcemente per qualche minuto.

Nel frattempo scaldate il forno a 180 gradi.

Amalgamate 20 g di burro e una cucchiata di farina bianca, diluite con un bicchiere di latte e portate a ebollizione, mescolando sempre per non formare grumi.

Cuocete fino a quando non si sarà formata una besciamella morbida.

Infine regolate di sale.

Unite la besciamella al sugo e lasciate cuocere ancora per qualche minuto.

Scolate la pasta al dente, versatela in una pirofila e conditela con il sugo preparato e con le erbe aromatiche tritate.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura desiderata, inseritevi la pirofila e fate gratinare una ventina di minuti.