

PRIMI PIATTI

# Maccheroni al formaggio

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [46 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



**Maccheroni al formaggio**, più noti come Mac & Cheese, costituiscono un primo piatto le cui origini sono sicuramente da ricercare in Italia, ma da quando la Kraft nel 1937 decise di farne un prodotto in scatola la sua popolarità esplose in America; da quel momento in poi non esiste bimbo americano che non sia cresciuto con questo piatto in tavola. Fondamentale per la riuscita di questo piatto è fare un'ottima [besciamella](#).

## INGREDIENTI

MACCHERONCINI RIGATI 500 gr

GORGONZOLA 100 gr

PROVOLONE PICCANTE 300 gr

PROSCIUTTO COTTO 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -  
100 gr

BURRO 20 gr

## PER LA BESCIAMELLA AL FORMAGGIO

LATTE INTERO 1 l

BURRO 50 gr

FARINA 0 50 gr

ASIAGO 300 gr

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la besciamella: fate fondere il burro in una casseruolina e unitevi la farina.



**2** Mescolate bene e lasciate cuocere il roux.

Aggiungete il latte tiepido, poco per volta, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.



**3** Salate e pepate a piacere.



4 Lasciate cuocere la besciamella a fuoco moderato fino a che non si sia addensata al punto giusto.

Nel frattempo portate una pentola colma d'acqua ad ebollizione, salatela e tuffatevi i maccheroncini.



5 Cuocete la pasta fino a metà cottura quindi scolatela e mettetela da parte.



6 Tagliate l'asiago a dadini ed unitelo alla besciamella mescolando per farlo sciogliere.



**7** Riunite la pasta e la besciamella in una ciotola e mescolate per amalgamare.



8 Tagliate il prosciutto a dadini ed unite anch'esso alla ciotola.



9 Tagliate il provolone piccante a listarelle.



10 Imburrate due pirofile e distribuite un po' di pasta condita sul fondo.



**11** A questo punto distribuite del provolone piccante in entrambe le pirofile.



**12** Coprite con altra pasta.



**13** Distribuite dei fiocchetto di gorgonzola solo in una delle due pirofile (in questo modo accontenterete tutti i palati).



**14** Aggiungete altro provolone piccante e un ultimo strato di pasta.



**15** Cospargete con del parmigiano grattugiato e aggiungete dei fiocchetto di burro per una doratura perfetta.



**16** Infornate a 180°C per circa 40 minuti o fino a che la superficie della pasta non risulti ben dorata.



**17** Servite i maccheroni al formaggio ben caldi.



## CONSIGLIO

**Posso fare la besciamella con il latte parzialmente scremato?**

Si viene buona uguale anche se non perfetta!

**Posso congelare i maccheroni al formaggio?**

Si puoi congelarli prima di passarli al forno, in modo da averli quando ti occorrono.

**Quanto tempo posso conservare questa pasta?**

Un giorno al massimo in frigorifero.