



PASTA

Maccheroni al forno provola e prosciutto



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

680K

NOTE

INGREDIENTI

480 g di Maccheroni

150 g di Prosciutto cotto a fette spesse

160 g di Provola

450 ml di Besciamella

80 g di Parmigiano grattugiato

Noce moscata

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per dorare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mettete subito al fuoco una pentola piena di acqua per cuocere i maccheroni.
- Nel frattempo tritate finemente la provola. Tagliate il prosciutto a dadini e fatelo dorare in una padella capiente con un filo di olio, per 1-2 minuti e a fuoco molto basso; toglietene la metà e tenetela da parte.
- Versate un terzo circa della [besciamella](#) nella padella e unitevi metà della provola; mescolate bene in modo che il formaggio si sciolga completamente, spegnete subito, salate, pepate e insaporite con un pizzico di noce moscata.
- Quando l'acqua per la pasta bolle, salatela e calatevi i maccheroni; lessateli e scolateli molto al dente, poi versateli nella padella con il sugo e mescolate bene.

- Versate i maccheroni in una pirofila, coprite con la besciamella rimasta e distribuite il resto della provola e del prosciutto; spolverate con parmigiano e mettete a gratinare in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Per 4 persone potete aggiungere un paio di patate medie (che avrete già lessato, a pezzettini, per circa 8 minuti) nella padella; fatele dorare insieme al prosciutto, così il sugo diventerà più cremoso e consistente.