



CHEF IN
CAMICIA



Mezzi paccheri gratinati con prosciutto e piselli

> INGREDIENTI

Ingredienti per 4 porzioni

Tempo di preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Facile

- Mezzi paccheri, 500 g;
- Prosciutto a cubetti, 150 g;
- Piselli in scatola, 200 g;
- Latte, 500 ml;
- Farina, 50 g;
- Burro, 50 g;
- Sale, q.b.;
- Pepe, q.b.;
- Mozzarella, 125 g;
- Parmigiano grattugiato, q.b.;
- Noce moscata, q.b. (*facoltativo*);
- Olio, q.b.

> PREPARAZIONE

- Cuocere i paccheri in acqua bollente salata mantenendo il bollore dell'acqua basso in modo da non disfare la forma del pacchero;
- Nel frattempo preparare la besciamella: sciogliere il burro in padella a fuoco dolce, quindi aggiungere la farina e mescolare con una frusta;
- Quando inizierà a formarsi il cosiddetto roux aggiungere un po' alla volta il latte frustando velocemente per evitare la formazione di grumi quindi lasciare cuocere a fiamma bassa per qualche minuto fino a quando la salsa inizia ad addensare. La besciamella dovrà avere una consistenza non troppo densa poichè subirà un'ulteriore cottura con conseguente addensamento grazie alla gratinatura finale in forno;
- Condire la besciamella con sale, pepe, noce moscata e parmigiano grattugiato a piacere quindi scolare la pasta al dente e versarla in una ciotola.
- Condire i paccheri con i piselli, il prosciutto e 2/3 della besciamella quindi versare il tutto in una teglia da forno e finire la superficie con la restante besciamella, la mozzarella spezzettata a mano, il parmigiano grattugiato e un filo d'olio;
- Infornare per 10 minuti a 200°C modalità grill.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM