

LA RICETTA

Maccheroni gratinati

CULTURA

27_02_2023



Condivido con voi una ricetta del sito [Cartusia Lover](#) che consiglio di visitare se volete approfondire le vostre conoscenze su questo interessantissimo ordine religioso. Ci sono tante notizie ed anche delle buonissime ricette. Ho scelto questa, adattandola un po': è ottima in questi mesi invernali ed anche molto facile da fare.

Maccheroni gratinati

Ingredienti per 4 persone

300 gr. maccheroni

1/4 litro di latte

1 cipolla

100 gr di burro

1 cucchiaio di olio

50 gr di pangrattato

50 gr. Parmigiano (o un altro formaggio) grattugiato

Pepe nero macinato fresco

Preparazione

Tagliare la cipolla a dadini e cuocerla nell'olio e una noce di burro presa dai 100 grammi previsti per la ricetta.

Cuocere i maccheroni al dente in abbondante acqua bollente salata.

Scolarli e mescolarli con il latte e la cipolla dorata. Aggiustare di sale e pepe e cuocere ancora per qualche minuto a fuoco lento fino a quando il latte sarà assorbito.

Togliere la pasta dal fuoco e aggiungere il rimanente burro. Mescolare bene, poi mettere tutto in una teglia (o un piatto da forno), lisciare la superficie con una spatola, spolverare di pangrattato e formaggio grattugiato e gratinare al forno per 7-10 minuti a 200°C.