



Maccheroni gratinati al formaggio

[Del 11/02/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE AL FORNO](#)]

Ingredienti: per 3 persone: 150 g di maccheroni, 1 litro di acqua, sale, 100 g di fontina tagliata a pezzetti, 125 g di latte, pepe, pangrattato, 50 g di burro.

Riscaldare il forno a calore moderato (170°). Cuocere i maccheroni al dente in abbondante acqua bollente salata e scolateli. Nel frattempo mettere in un tegamino il latte, aggiungere la fontina e farla sciogliere a calore dolce. Unire sale e pepe. Mescolare accuratamente i maccheroni e la salsa di formaggio e versare in una teglia imburrata. Cospargere la superficie con il pangrattato e sparpagiatevi sopra alcuni fiocchetti di burro. Fate cuocere in forno per mezz'ora e servite direttamente dalla teglia.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]