

Mac & Cheese

Se penso alla cucina degli USA, uno dei primi piatti che mi viene in mente è proprio il **Mac & Cheese**. Si tratta di maccheroni (mac) conditi con una salsa al formaggio (cheese) poi gratinati in forno. In effetti gli americani usano qualsiasi tipo di pasta corta, spesso anche mischiata, io ho usato le conchiglie.



In una delle versioni più classiche (e veloci!) del Mac&Cheese, si versa la pasta al dente direttamente in una teglia, si intervalla di fette di formaggio filante, si versa latte tiepido e si cuoce in forno.

Io ho preferito fare una **besciamella classica** e poi aggiungervi una fantastica fontina che mi ha portato un amico dalla Valle d'Aosta.

Ingredienti per 3 persone:

- 300 g di pasta corta (maccheroni, torciglioni, conchiglie ecc) anche mista
- 50 gr burro
- 50 gr di farina
- 500 ml latte intero
- 200 gr di fontina
- una spolverata di parmigiano grattugiato e di pangrattato
- sale, noce moscata

Iniziare preparando la besciamella nel modo classico: in un pentolino sciogliere il burro senza farlo colorare. Togliere dal fuoco, unire la farina e mescolare bene per sciogliere eventuali grumi. Rimettere sul fuoco a fiamma dolce e cuocere qualche minuto, sempre mescolando, finché il fondo inizia a

colorare. Avrete così ottenuto il fondo della besciamella, chiamato anche Roux. Aggiungere lentamente il latte, sempre mescolando con una frusta fino a sciogliere bene tutti i grumi. Aggiungere una grattugiata di noce moscata grattugiata ed aggiustare di sale.

Alzare la fiamma e fare cuocere per circa 5 minuti dal momento in cui la salsa raggiunge il bollore. Spegnerla e versarvi la fontina tagliata a dadini, continuando a mescolare con la frusta finché il formaggio si sarà sciolto completamente.

Imburrare una teglia da forno bassa e larga, e spolverare il fondo con poco pangrattato.

Lessare la pasta in acqua salata e scolarla al dente, condirla con la salsa al formaggio mescolando bene. Versare nella teglia imburdata e pareggiare bene con un cucchiaio. Spolverare la superficie con poco parmigiano ed infornare alla massima potenza del grill per circa 15 minuti.

Servire fumanti.