Pomì
O Così. O Pomì.

Macaroni and cheese al pomodoro

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: 50 gr
- Farina 00: 50 gr
- Formaggio cheddar: 200 gr
- Latte: 500 gr
- Noce moscata: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I macaroni and cheese al pomodoro sono un primo davvero speciale! È una variante di una **classica ricetta americana**, arricchita dal pomodoro che gli dà un tocco di sapore e colore in più. I macaroni and cheese al pomodoro sono cremosissimi e super filanti, un piatto ricco che piacerà a tutti, grandi e piccini.

1. Cuocete la pasta in acqua bollente salata.
2. Mettete il latte in un pentolino, aggiungete la ***passata di pomodoro Pomì***, la farina e mescolate con una frusta a mano, fate attenzione che non ci siano grumi.
3. Aggiungete il burro e portate ad ebollizione, fate cuocere la besciamella al pomodoro per un paio di minuti e conditela poi con sale, pepe nero, noce moscata, parmigiano grattugiato, cheddar e mescolate, i formaggi dovranno sciogliersi completamente.
4. Scolate la pasta al dente tenendo da parte un po’ di acqua di cottura e conditela con la crema appena preparata. Se necessario, versate qualche goccia di acqua per rendere la pasta più cremosa.
5. Trasferite i macaroni and cheese al pomodoro in una pirofila da forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti, deve formarsi una bella crosticina dorata.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr