Tortiglioni alla Norma gratinati



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Besciamella: 1/2 L
- Burro: 70 gr
- Cipolla: 1
- Farina: 70 gr
- Grana: a piacere
- Latte: 1 lt
- Melanzane: 1
- Noce moscata: a piacere
- Olio: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Tortiglioni: 500 gr

Preparazione

Per la besciamella facciamo bollire il latte, salato, pepato e con la noce moscata.
A parte sciogliamo il burro in padella, una volta sciolto aggiungiamo la farina e facciamolo diventare un unico composto.

Ora bollirà il latte, aggiungiamo il composto di burro e farina, alzando un pochino il fuoco e mescolando in continuazione.
Una volta addensato il latte spegniamo il fuoco e facciamo raffreddare un pochino prima di utilizzarla.

Prepariamo il sugo alla Norma, soffriggendo la cipolla con un filo di olio di oliva, aggiungiamo le melanzane tagliate a cubetti non troppo grandi e facciamo cuocere bene fino a renderle morbide. Saliamo e pepiamo le melanzane.

Versiamo la **Passata Classica Pomì** e facciamo cuocere per circa 10 minuti abbondanti.
Cuociamo i tortiglioni in abbondante acqua salata, scoliamoli e saltiamoli al sugo alle melanzane, aggiungiamo la besciamella e mescoliamo bene.

Versiamo tutto in una placchetta da forno e inforniamo a 185° per 20 minuti.
Facciamo un pochino raffreddare e serviamo.

For this recipe we used:

Passata Classica 450 gr

