



## Gratin alla Vigilia

### Ingredienti

- 500 gr di maccheroni
- 500 gr di besciamella
- 500 gr asparagi (anche surgelati)
- 50 gr burro
- 150 gr di emmenthal
- 100 gr di parmigiano
- 200 gr di prosciutto cotto
- sale e pepe
- noce moscata

### Procedimento

- Grattugiate il parmigiano e l'emmenthal. Tagliate il cotto a listarelle.
- Mondate e lavate gli asparagi e lessateli al dente. Scolateli, tagliateli a tocchetti e tenete da parte.
- Cuocete la pasta al dente (tenetela indietro di 2, 3 minuti sul tempo di cottura).
- Scolate i maccheroni, rimetteteli nella pentola di cottura e conditeli con la besciamella, i formaggi, il cotto e gli asparagi. Aggiungete Noce moscata a piacere, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.
- Versate in una pirofila, spolverizzate con altro parmigiano e aggiungete qualche fiocchetto di burro.
- Cuocete a forno preriscaldato a 180°C per 15, 20 minuti.

