Alessandro Borghese Kitchen Sound: mac & cheese. VIDEO

borghese-19-79b927c3

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



MAC & CHEESE

COSTO: basso
TEMPO: alto
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:

300gr Maccheroncini
100gr Cheddar
100gr Fontina/montasio semi stagionato
150gr Latte
30gr Burro
30gr Farina 00
q.b. Noce moscata
q.b. Sale e pepe
6 Uova
q.b. Pangrattato
1l Olio di semi di girasole
q.b. Basilico

Preparazione:

Grattare con una grattugia a maglie larghe il cheddar e la fontina e tenere da parte. Mettere a cuocere i maccheroncini in acqua bollente salata e scola 4 minuti prima del termine della cottura. Preparare la besciamella: portare a bollore il latte con sale, pepe e noce moscata, togliere dal fuoco e aggiungere burro e farina precedentemente amalgamati in padella. Rimettere sul fuoco senza smettere di mescolare fino a terminare la cottura. Scolare la pasta, farla riposare un minuto metterla in una bowl d'acciaio. Unire la besciamella e i 2 formaggi mescolando velocemente per evitare che si formino grumi. Mettere i maccheroni negli stampi e far raffreddare. Una volta raffreddati fare una doppia panatura con uovo e pangrattato e friggere.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno