

PASTA ITALIANA GRATINADA

Nota: La pasta ha de ser de tipus gruixut (per exemple macarrons, etc)

4 persones	2 persones	Ingredients
400 grs	200 grs	macarros, .. (pasta de tipus gruixut)
4	2	ous
320 grs	160 grs	formatge fresc de cabra
125 gr	80 grs	mantega
Abundant	Abundant	julivert picat ABUNDANT
Abundant	Abundant	formatge parmesà ratllat
		Una olla per bullir la pasta
		Una safata que pugui anar al forn

- Preescalfar el forn a 220°C
Picar julivert abundant
- En una paella posem mantega a foc baix i quan s'hagi desfet i tirem el julivert picat. Remenar i treure del foc quan començi a fer bombolles. Reservar
- Mentrestant haurem posat aigua abundant a bullir en una cassola gran i quan bulli hi tirem una cullerada de sal i la pasta italiana. Ha de coure segons el temps indicat al tipus de pasta. Escórrer i reservar
- En un bol gran hi batem lleugerament els ous sencers i hi afegim el formatge fresc de cabra esmicolat. Remenar-ho bé
- Després hi posem la mantega desfeta amb el julivert picat (+una punta de sal i pebre si es vol)
- Quan siguin cuits hi barregem els macarrons
- Traslladem tota la barreja a una safata que pugui anar al forn i li tirem pel damunt abundant formatge parmesà ratllat
- Enfornar la safata en una posició una mica alta per gratinar
- Passar el selector de posició a "només gratinador" i pujar la temperatura a 250°C
- Gratinar al forn fins que es torri el formatge (aproximadament uns 10 minuts) però VIGILAR CONSTANTMENT perquè no es cremi massa