

Macaroni jambon fromage

Pour 4 personnes

- 400g de macaroni
- 75cl de lait
- 150g de gorgonzola
- 150 g de parmesan
- 100 + 100g de gruyère râpé
- 1 talon de jambon, sel et poivre



Servir: Bien chaud avec un verre de vin rouge italien.

Variation

Faites des assemblages de fromages selon votre goût.

■ Faites cuire les pâtes « al dente », selon les instructions du fabricant.

■ Faites chauffer le lait dans une grande casserole le lait sous feu moyen. Disposez le gorgonzola, le parmesan, et 100g de gruyère râpé dans la casserole, et laissez fondre en remuant doucement.

■ Coupez le talon de jambon en petits dés, et versez les dans le fromage fondu, et ajoutez les pâtes. Mélangez bien, assaisonnez de poivre et sel selon votre goût, et disposez dans un plat à gratin.

■ Parsemez des derniers 100g de gruyère, et enfournez sous le grill du four, jusqu'à ce que le plat soit bien gratiné.

Conseils

Recette facile, veillez juste à ce que le fromage ne fonde sans accrocher dans la casserole.