

# Macaroni and Cheese



Ho sempre reputato l'America (scusate cari americani) un Paese con una scarsa cultura culinaria. È pur vero che nelle metropoli si trovano ristoranti di ogni etnia e per ogni gusto, da quelli etiopi a quelli kazaki fino ad arrivare a quelli filippini, ma la cucina americana non mi ha mai attratto.

Poco tempo fa però mi sono comprata un libro di cucina americano e quel che ho scoperto lì dentro, cari lettori, mi ha fatto cambiare totalmente idea. Dessert a base di patate dolci, piatti tex-mex, meravigliose pietanze per la colazione e molto altro ancora... Oggi, per esempio, mi cimenterò nelle Eggs Benedict mentre, ispirata dal suddetto libro da cucina, ho invece già osato preparare una versione americanizzata del gratin di cometti al forno, in America denominato «Mac and Cheese».

Per gli americani, uno degli ingredienti che non può assolutamente mancare è il loro Cheddar Cheese. Se ne può senz'altro aggiungere un po'. Ma per i miei gusti, per un Mac and Cheese con i fiocchi, ci vuole senza dubbio un'abbondante porzione di formaggio Gruyère.

Buon appetito o meglio: enjoy your meal!

- 300 g de comettes
- 150 g de Gruyère salé
- 50 g de cheddar nature
- 2 jaunes d'œuf
- 2 dl de demi-crème
- 20 g de beurre
- 2 cs de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de tomates cerises
- 1 giclée de sauce Worcestershire
- ciboulette
- sel, poivre

1. Cuocere al dente i cometti in acqua salata.
2. Fondere il burro in una padella.

3. Rosolare l'aglio finemente tritato.
4. Smorzare con il succo di limone e ridurre il calore al massimo e lasciar rapprendere brevemente.
5. Mescolare per bene il formaggio Gruyère, il Cheddar, i tuori, la panna, la salsa Worcestershire e l'aglio e condire con sale e pepe.
6. Scolare i cornetti e mescolarli con la massa.
7. Aggiungere i pomodorini ciliegia tagliati in quattro.
8. Versare la massa in una pirofila resistente al calore e cuocere a 220 °C per ca. 15-20 minuti finché non si forma una bella crosticina dorata.
9. Guarnire con l'erba cipollina.