

ΚΟΡΑΛΛΑΚΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ



- 1 Πακέτο Κοραλλάκι Melissa
- 3/4 φλιτζάνια τσαγιού φρέσκο βούτυρο
- 150 γραμ. τυρί ρεγκάτο τριμμένο
- 250 γραμ. κασέρι τριμμένο
- 3 αυγά
- 1/2 κουτί ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας Primo Gusto Tomatini Μεσογειακή γεύση
- 25 γραμ. ζαμπόν ψιλοκομμένο
- 100 γραμ. κρέμα γάλακτος
- αλατοπίπερο

Για τη Μπεςαμέλ:

- 5 κουταλιές σούπας βούτυρο
- 5 κουταλιές σούπας αλεύρι
- 3 φλυτζάνια γάλα

Φτιάχνουμε τη μπεςαμέλ και μόλις γίνει χλιαρή προσθέτουμε τα τυριά και τα αυγά και ανακατεύουμε. Κρατάμε το 1/3 της μπεςαμέλ και ανακατεύουμε την υπόλοιπη με τη σάλτσα ντομάτας, τη ζάχαρη και το αλατοπίπερο. Παράλληλα βράζουμε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου, τα σουρώνουμε και τα βουτυρώνουμε με φρέσκο βούτυρο. Τα ανακατεύουμε με το μίγμα της κόκκινης μπεςαμέλ και το ζαμπόν και τα στρώνουμε σε βουτυρωμένο πυρέξ. Από πάνω απλώνουμε την λευκή μπεςαμέλ και περιχύνουμε με την κρέμα γάλακτος. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 40-45 λεπτά.