

ΤΡΟΥΜΠΕΤΙΝΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ



- 1 πακέτο Τρουμπετίνα Μέλισσα
 - 3 κουταλιές σούπας βούτυρο
 - 150 γραμ. prosciutto
 - 300 γραμ. ζυμαρικά
 - 150 γραμ. παρμεζάνα
- Μπεςαμέλ • 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 2 ποτήρια γάλα
 - 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο

Λιώνουμε το βούτυρο, προσθέτουμε το prosciutto και ανακατεύουμε 2' σε χαμηλή φωτιά. Βράζουμε τα ζυμαρικά πολύ al dente. Τα ανακατεύουμε με το prosciutto και το μισό τυρί. Τα βάζουμε σε πυρέξ, ανακατεύουμε την μπεςαμέλ με το υπόλοιπο τυρί. Στρώνουμε την μπεςαμέλ πάνω από τα ζυμαρικά και το βάζουμε στο γκριλ για 1' – 2' μέχρι να ροδίσει ελαφρά.