

## ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ



- 1 πακέτο Σπαγγέτι No 6 Stella
- λίγο Βούτυρο
- 2 κουταλιές σούπας Αλεύρι
- 2 κούπες ζεστό Γάλα
- 2 κούπες τριμμένη Γραβιέρα
- 1 κούπα γεμιστές (σε φέτες) Ελιές
- λίγο Μαϊντανός
- 1 κουταλιά σούπας Λάδι
- Πιπέρι

Σε μια κατσαρόλα βάζετε δύο λίτρα νερό και χοντρό αλάτι να βράσουν. Όταν αρχίσει και βράζει το νερό, προσθέτετε τη μια κουταλιά λάδι και τα μακαρόνια. Όσο θα βράζουν ετοιμάζετε τη σάλτσα.

Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζετε το βούτυρο να λιώσει, προσθέτετε το αλεύρι, ανακατεύοντας μέχρι να γίνει λείο το μείγμα και να ξανθύνει. Ρίχνετε το ζεστό γάλα λίγο λίγο, ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να αρχίσει να βράζει και να γίνει σφιχτό σαν κρέμα. Θα προσθέσετε λίγο αλάτι και πιπέρι, τη γραβιέρα, τις ελιές και το μαϊντανό. Θα ανακατέψετε και θα αφήσετε τη σάλτσα να βράσει για δύο λεπτά.

Θα τοποθετήσετε τα μακαρόνια σε ζεστή πιατέλα και θα τα περιχύσετε με τη σάλτσα. Σερβίρετε αμέσως.