



ingredienti

350 g di fusilli (pasta di semola tradizionale)

1 cavolo cappuccio

1/2 cipolla

100 g di caciotta affumicata

besciamella

margarina

sale

pangrattato

preparazione

tagliamo a fettine il cavolo cappuccio e laviamolo. poi scoliamolo e mettiamolo in un tegame dove già abbiamo tagliato la cipolla e aggiunto un filo d'olio d'oliva. accenniamo un piccolo

soffritto e poi aggiungiamo acqua e copriamo dopo aver mescolato. aggiungiamo il sale, altra acqua e lasciamo stufare allegramente per 20 minuti buoni o fino a quando il cavolo non risulti appassito.

appena cotto scoliamo il cavolo ma **ATTENZIONE**, conserviamo l'acqua di cottura del cavolo perché, aggiungendone altra sarà quella che utilizzeremo per cuocere i fusilli. pronti? via!

una volta cotti i fusilli, una volta che avremo passato al frullatore ad immersione il cavolo cotto e tagliato a dadini la caciotta affumicata, scoleremo i fusilli e infileremo tutto (fusilli, caciotta, crema di cavolo, e besciamella) nel pentolone di cottura della pasta e arrimineremo per qualche minuto fuori dal fuoco. poi ungeremo una bella teglia dove verseremo il tutto e lo spianeremo con la nostra famosa spatola... ma va bene anche il cucchiaino di legno va!

sopra la pasta spianata, mettiamo piccole fettine di margarina su cui spolvereremo del pangrattato e inforniamo!

dopo circa 20 minuti la parte superiore dovrebbe essere dorata quindi spegnere il forno e lasciare rassodare fuori dal forno per qualche ora (non più di due) prima di servire.

buon appetito!