

## GRATINOITU PASTA (pasta al grattè)

500 g pastaa (esim. sigarrette, ziti tagliati, bucatini tai mitä sitten kaupasta löytyy)

### valkokastike:

n. 50 g voita  
n. 1 dl vehnäjauhoja  
1 l maitoa  
n. 1 tl suolaa

### täyte:

n. 2 dl herneitä (tuoreita tai pakasteherneitä)  
80 g ilmakeivattua kinkkua (esim. Parman kinkkua)  
1 sipuli  
oliiviöljyä

n. 250 g kinkkusuikaleita tai -siivuja  
n. 250 g mozzarellaa  
n. 100 g parmesaania

pinnalle: korppujauhoa

Valmista valkokastike. Sulata voi, sekoita siihen vehnäjauhot, lisää maito varovasti, koko ajan sekoittaen ja keitä miedolla lämmöllä joitakin minuutteja. Mausta lopuksi suolalla. Laita pastavesi kiehumaan (n. 2 litraa vettä ja n. ½ dl karkeata suolaa). Laita paistinpannulle ruokalusikallisen verran öljyä. Kuori ja pilko sipuli ja lisää se öljyn sekaan. Pilko ilmakeivattu kinkku pieniksi paloiksi ja lisää se sipulin joukkoon. Paista niitä hetken aikaa miedolla lämmöllä keskenään ja lisää sitten joukkoon herneet ja sekoita. Jätä ne siihen asti pannulle paistumaan, kunnes laitat täytteitä. Keitä pastaa hieman vähemmän aikaa, mitä pakkauksen ohje neuvo (n. 2/3 ajasta). Paloittele mozzarella ja raasta parmesaani. Kaada pasta lävikköön ja sen jälkeen uudelleen kattilaan. Lisää pastan sekaan vajaa puolet valkokastikkeesta ja sekoita hyvin. Voitele uunivuoka ja laita ohut kerros valkokastiketta sen pohjalle. Lisää sitten kerroksittain pastaa, kinkkusuikaleita, herneseosta, mozzarellaa, valkokastiketta ja parmesaania, niin että päällimmäiseksi jää pasta ja sen päälle vielä valkokastikekerros. Pinnalle voit vielä laittaa hieman parmesaania ja sitten korppujauhoa. Paista 200 asteisessa uunissa 40-45 minuuttia, kunnes pinta on kauniin kullanruskea.