



Μακαρόνια ογκρατέν

Υλικά

- ½ κιλό μακαρόνια
- 100γρ γαλοπούλα ζαμπόν
- 250γρ μανιτάρια
- 1 κόκκινη, πράσινη ,πιπέρια
- ½ φλιτζάνι παρμεζάνα
- 100γρ ανθότυρο
- 1 κρόκο αυγού
- 1 φλιτζάνι γάλα
- Αλάτι, πιπέρι, λίγο λαδί

Εκτέλεση

1. Βράζετε τα μακαρόνια και τα στραγγίζετε
2. Κόβετε σε κύβους το ζαμπόν γαλοπούλας, τα μανιτάρια, την κόκκινη, πράσινη πιπέρια .
3. Ρίχνετε στα μακαρόνια το μείγμα (γαλοπούλα, μανιτάρια, πιπεριές, και τυρί φέτα) και ανακατεύετε καλά.
4. Βάζετε το μείγμα σε ένα ταψί
5. Χτυπάτε στο μίξερ το γάλα, το ανθότυρο και το κρόκο του αυγού, ρίχνετε το μείγμα αυτό πάνω στα μακαρόνια και πασπαλίζετε με την παρμεζάνα.
6. Το ψήνετε στους 180 βαθμούς για 30-35 λεπτά μέχρι να ροδίσει