

Πένες ογκρατέν με μπεσαμέλ, κοτόπουλο και



ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο
 - 500 γρ. πέννες, βρασμένες
 - 45 γρ. ελαιόλαδο
 - 350 γρ. κοτόπουλο φιλέτο, κομμένο σε μικρά κομμάτια
 - 120 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
 - 100 γρ. κρασί λευκό
 - 375 γρ. κρέμα γάλακτος
 - 250 γρ. σάλτσα μπεσαμέλ
 - 250 γρ. γκούντα, χοντροτριμμένη
 - 125 γρ. γραβιέρα, χοντροτριμμένη
 - 200 γρ. ντοματίνια, κομμένα σε τέταρτα
 - 100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
 - αλάτι

Για 4 μέριδες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα (αρκετά μεγάλη ώστε να χωρέσει έπειτα και τα ζυμαρικά) σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κοτόπουλο μέχρι να ροδίσει καλά. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε μέχρι να αρχίσει να μαλακώνει, για 2 λεπτά περίπου.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τη φέρνουμε σε βρασμό και αμέσως σβήνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε την μπεσαμέλ και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, τα τυριά και 150 γρ. από τα ντοματίνια, αλατίζουμε και ανακατεύουμε καλά. Δοκιμάζουμε και αλατίζουμε ξανά αν χρειάζεται.

Βάζουμε το μείγμα των ζυμαρικών σ'ένα βουτυρωμένο ταψί και τα ισιώνουμε σε μια ομοιόμορφη στρώση. Πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα και ρίχνουμε τα υπόλοιπα ντοματίνια.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180C μέχρι να αποκτήσει τραγανή κρούστα η επιφάνεια, 20 λεπτά περίπου.

Πηγή: yiannislucacos.gr