

Πένες με αλλαντικά, κουνουπίδι και μπεσαμέλ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- 750 γρ. κουνουπίδι
- 400 γρ. πένες
- 150 γρ. μπέικον
- 4-5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 100 γρ. βούτυρο
- 2 αυγά χτυπημένα
- 1 λίτρο γάλα
- 200 γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη
- 100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- λίγο μοσχοκάρυδο
- λίγο αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

1. Βράζετε το κουνουπίδι για 10' σε αλατισμένο νερό και το στραγγίζετε. Στο μεταξύ λιώνετε το βούτυρο σε μικρή κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά και προσθέτετε σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτετε λίγο λίγο το γάλα και βράζετε ανακατεύοντας μέχρι να πήγει η μπεσαμέλ. Νοστιμίζετε με μοσχοκάρυδο, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτετε τα τριμμένα τυριά και τα αυγά και ανακατεύετε.
2. Βράζετε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους και τα στραγγίζετε. Εν τω μεταξύ κόβετε το μπέικον σε κύβους. Ζεσταίνετε το λάδι σε τηγάνι και τηγανίζετε το μπέικον.
3. Ανακατεύετε τα ζυμαρικά με το κουνουπίδι και το μπέικον και προσθέτετε τη μισή μπεσαμέλ. Βάζετε το μείγμα σε βουτυρωμένο πυρίμαχο ταψί και το σκεπάζετε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ. Ψήνετε στους 200° C για 30'.

Πηγή: icookgreek.com