

Υλικά:

350 γρ. μακαρόνια χοντρά
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
200 γρ. τυρί ροκφόρ ή 200 γρ. τυρί σε κρέμα
1 κολοκύθι πλυμένο, χωρίς την ψίχα του και κομμένο σε μικρά μπαστουνάκια
2 - 3 (αναλόγως το μέγεθός τους), αυγά χτυπημένα
μαϊντανό ψιλοκομμένο
3 κ. σ. βούτυρο
3 1/2 κ. σ. αλεύρι
400 γρ γάλα
100 γρ τυρί τριμένο (παρμεζάνα ή άλλο της αρεσκείας μας)
2 κ. σ. φρυγανιά τριμμένη

Παρασκευή:

Βράζουμε σε αλατισμένο νερό τα μακαρόνια και τα τοποθετούμε σε ένα βουτυρωμένο στρογγυλό πυρέξ. Προσθέτουμε από πάνω τα κομμένα κολοκύθια και πασπαλίζουμε με τον μαϊντανό. Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε γρήγορα ώστε να γίνει ένα ομοιόμορφο μίγμα. Προσθέτουμε το γάλα και ανακατεύουμε έως το μίγμα να ομογενοποιηθεί και να πήξει. Το αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το τυρί και κατόπιν τα χτυπημένα αυγά στα οποία έχουμε προσθέσει αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε γρήγορα. Περιχύνουμε με αυτό το μείγμα τα μακαρόνια και φροντίζουμε να "βραχούν" όλα. Πασπαλίζουμε τέλος με το τριμένο τυρί και την φρυγανιά και ψήνουμε σε ζεστό φούρνο για 30 λεπτά.

N. Γ.

Ημερομηνία καταχώρησης: 19.12.2006