



CUCINA CON NOI!

Teglia di Misto Benessere con besciamella e feta sbriciolata

INGREDIENTI

due buste di [Misto Benessere Orogel](#)

150 g di feta

320 g di pizzoccheri

10 ml di olio evo

40 g di farina di tipo 1

500 ml di latte di soia non zuccherato

noce moscata

sale e pepe



50



4



Media

Preparazione

1

Stufate il Misto Benessere in una padella antiaderente, con un filo d'olio.

2

Preparate ora la besciamella: in un pentolino scaldate l'olio, unite la farina e cominciate a mescolare con una frusta. Aggiungete il latte freddo a filo, salate, pepate, spolverizzate di noce moscata e proseguite la cottura per altri 5 minuti, senza smettere di mescolare.

3

Cuocete i pizzoccheri in abbondante acqua leggermente salata e scolateli. Prendete una pirofila e unite il Misto Benessere, i pizzoccheri, la feta sbriciolata e versateci sopra la besciamella di soia. Fate cuocere in forno per 20 minuti a 200°C.

