

## Ογκρατέν με βασιλικό

### Υλικά

- 1kg πένες ή ριγκατόνι
- **500g Σάλτσα Μπεςαμέλ Fix (Κωδ. 43855)**
- **80g Σάλτσα Τυριών (Κωδ. 55735)**
- **80g Pesto Βασιλικού (Κωδ. 55653)**
- 1/3 ματσάκι φρέσκος βασιλικός ή μαϊντανός
- 250g τοματίνια κομμένα στη μέση
- 200g γραβιέρα τριμμένη
- 700ml γάλα
- 1lt νερό

### Εκτέλεση

1. Με ένα σύρμα χτυπάμε τη Σάλτσα Μπεςαμέλ με το γάλα και 500ml νερό, μέχρι να σφίξει.
2. Σε μια μικρή κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά, ρίχνουμε τη Σάλτσα Τυριών και το υπόλοιπο νερό, ανακατεύουμε και φέρνουμε σε βρασμό. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αρωματίζουμε με το Pesto Βασιλικού.
3. Βράζουμε τα ζυμαρικά στα  $\frac{3}{4}$  του χρόνου που χρειάζονται κανονικά, τα στραγγίζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν.
4. Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα τυριών-βασιλικού και προσθέτουμε τη γραβιέρα, τα τοματίνια, το βασιλικό ψιλοκομμένο και μία κουταλιά από την Μπεςαμέλ. Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι.
5. Απλώνουμε σε βουτυρωμένο ταψί και καλύπτουμε από πάνω με την υπόλοιπη Μπεςαμέλ. Ψήνουμε στους 200 °C μέχρι να πάρει ωραίο ρόδινο χρώμα.

