Pasta al forno gratinata con besciamella all'estratto Liebig, prosciutto cotto e pinoli tostati

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di pasta corta Agnesi
1 cucchiaio di estratto di carne Liebig
250 gr besciamella
50 gr di parmigiano grattugiato
150 gr di dadini di prosciutto cotto
50 gr di pinoli
Olio EVO
sale e noce moscata

Procedimento:

Preparare una besciamella piuttosto densa e aggiungere un cucchiaino di estratto di carne alla fine, far sciogliere in modo omogeneo. Aggiungere il parmigiano e la noce moscata. Saltare il prosciutto cotto con un filo d'olio. Cuocete la pasta e scolatela al dente. Mescolate la pasta con la besciamella e versatela in una pirofila. Aggiungere il prosciutto cotto a dadini e infornate per una 20 minuti a 200 gradi. All'ultimo mettere sopra i pinoli tostati. Servite.