

Ricetta: **Pasta al forno**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 8 persone

Tempo di cottura : 40 min

Tempo di preparazione : 1 ora e 20 min



Ecco la mia ricetta per fare la pasta al forno! La pasta al forno è uno dei piatti che preferisco, perché si può preparare in anticipo, perché è facile da realizzare e perché di solito piace a tutti :P

Come per tutte le ricette di questo genere (lasagne, cannelloni, ecc.) ognuno ha la propria ricetta: c'è chi aggiunge la ricotta, chi mette un po' di besciamella, chi non usa mettere le polpettine... questa è la versione di pasta al forno che preferisco: con tante polpettine di carne nell'impasto, slurp!

Ingredienti per 8 persone:

600 gr di tortiglioni
1200 ml di passata di pomodoro
1 kg di carne macinata
500 gr di mozzarella
100 gr di parmigiano
2 uova
2 fette di pancarrã"
sale
pepe
olio

Procedimento

Preparate il ragù di carne facendo soffriggere in abbondante olio 700 gr di

carne macinata di maiale.

Aggiungete quindi la passata di pomodoro, salate e cuocete con un coperchio per almeno 1 ora.

Preparate le polpettine di carne con la restante carne macinata.
Fate ammorbidire la mollica di pane nell'acqua. In un piatto impastate 300 gr di carne macinata con 1 uovo, 20 gr di parmigiano, la mollica di pane strizzata, il sale e il pepe.

Impastate fino a formare un composto omogeneo.
Con le mani inumidite formate delle polpettine molto piccole.

Friggete le polpettine nell'olio d'oliva.

Disponete le polpettine di carne su della carta assorbente e tenetele da parte.

Cuocete la pasta, e scolatela molto al dente: finirà la sua cottura in forno con tutti gli altri ingredienti.

In una ciotola abbastanza capiente condite la pasta con metà del sugo, 3/4 della mozzarella, 3/4 del parmigiano e mescolate.

Aggiungete infine le polpettine di carne.

Disponete un primo strato di ragù di carne sulla teglia prima di versare la pasta al suo interno. Ricoprite la pasta con la restante salsa e la mozzarella e spolverizzate con il restante parmigiano.

Versate un uovo battuto sulle teglie di pasta al forno e infornate a 180°C per 40 minuti circa.

Tenete la pasta al forno fuori dal forno per qualche minuto prima di tagliarla a fette e servirla.