

PRIMI PIATTI

# Amatriciana corta pasticciata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Amate l'amatriciana ? Allora dovete provare l'**amatriciana corta pasticciata!** Una ricetta interessante e particolare da fare soprattutto quando non si hanno idee in cucina. L'amatriciana classica nasce nella città di amatrice in Abruzzo, ma è famosa e amata in tutto il mondo. Questo sugo è molto semplice da fare e richiede poche abilità, ciò che serve sono buone materie prime che fanno davvero la differenza. Se amate i primi al forno questo non dovete assolutamente perderlo! Un piatto caldo e saporito e che si può preparare anche in anticipo in modo da servirlo e da mangiare tutti insieme e magari potersi dedicare ad altro. Se questo piatto vi è piaciuto o comunque amate i ptimi al forno vi proponiamo anche i [maccheroni al formaggio](#) che sono super!

## INGREDIENTI

100-150 g di sugo all'amatriciana  
200 g di pasta corta  
1 cucchiaio di panna  
150 ml di besciamella  
25 g di fontina  
poco  
parmigiano grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della amatriciana corta pasticciata, dopo aver preparato il sugo potete dedicarvi alla pasta. In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Scolate la molto al dente ed unite il sugo della amatriciana classica che avete preparato in precedenza, utilizzando cipolla, guanciale, pomodoro e pecorino e quindi unite anche la panna.

- 2** All'interno della pentola in cui avete cotto la pasta oppure in un contenitore abbastanza capiente, potete ora mescolare bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti per bene.
- 3** Tagliare a cubetti il formaggio ed unitelo alla pasta insieme alla besciamella.
- 4** Mescolare bene e versate la pasta in una pirofila spolverizzando con del parmigiano.
- 5** Infornate a 180°C per 40 minuti.

## CONSIGLIO

### **Posso surgelare la pasta già pronta?**

Puoi surgelarla prima di infornarla in modo da doverla solo ripassare in forno al momento giusto.

### **Potrei aggiungere solo la besciamella invece della panna?**

Sì certo va benissimo anche solo con la besciamella.

### **Posso utilizzare qualunque tipo di pasta?**

Sì va bene qualunque tipo di pasta corta, meglio se rigata.

### **Una volta cotta, per quanto tempo si conserva la pasta così cotta?**

Puoi conservare il pasticcio di pasta per un giorno all'interno di un contenitore di vetro o per alimenti.