

PRIMI PIATTI

Penne lisce ripiene

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



con 30 g di burro
30 g di farina
mezzo litro di latte
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Ecco le penne giganti:



2 Cuocere le penne per circa 10 minuti, scolarle e metterle sotto l'acqua corrente.

Frullare il prosciutto cotto insieme alla mortadella, al parmigiano, alle noci, alla ricotta, aggiungendo un mazzetto di prezzemolo, un tuorlo, un cucchiaio di pangrattato, sale, pepe e noce moscata, fino ad ottenere un impasto fine.

Farcire le penne con l'impasto appena ottenuto.



- 3 Fare una besciamella e spalmarla in una pirofila adatta per il forno, quindi aggiungere le penne ripiene.





4 Aggiungere il ragù.



5 Aggiungere altra besciamella con del parmigiano.



6 Infornare per circa 20 minuti o fino a quando avranno preso un bel colore.



