

PRIMI PIATTI

# Nidi di tagliatelle al forno con ragù e besciamella

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cerchi un'idea per un **piatto unico gustoso e invitante**? Prova i **nidi di tagliatelle al forno con [ragù](#) e [besciamella](#)**: una **ricetta** che conquista al primo assaggio.

## INGREDIENTI PER CUCINARE I NIDI DI TAGLIATELLE

NIDI DI TAGLIATELLE 4  
CARNE MACINATA MISTA 300  
BESCIAMELLA 250 gr  
VINO BIANCO 100 ml  
PANCETTA AFFUMICATA 50 gr  
CIPOLLA 50 gr  
CAROTA 1  
COSTA DI SEDANO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE FINO  
GRANA PADANO 2 cucchiaini da tavola

## COME FARE I NIDI DI TAGLIATELLE AL FORNO

- 1 Lava, pela e trita carota, sedano e cipolla. In una padella, scalda un filo d'olio e fai rosolare le verdure a fuoco dolce. Aggiungi la pancetta a cubetti e continua a rosolare.





- 2 Unisci la carne macinata, mescola e falla dorare leggermente. Sfuma con il vino bianco. Aggiungi sale e pepe, e cuoci a fuoco dolce per circa 40 minuti, mescolando ogni tanto. Se serve, aggiungi mezzo bicchiere d'acqua.



**3** Spegni il fuoco, aggiungi la besciamella al ragù e mescola, lasciandone da parte 2-3

cucchiaini per dopo.



- 4 Versa una parte del ragù sul fondo di una pirofila e livellalo. Adagia sopra i nidi di tagliatelle.





- 5** Ricopri i nidi con il ragù restante, aggiungi la besciamella rimasta e spolvera con il Grana Padano. Cuoci in forno statico a 180°C per 25-30 minuti nel ripiano centrale.







## NIDI DI TAGLIATELLE AL FORNO: UN PIATTO UNICO IRRESISTIBILE

I nidi di tagliatelle al forno sono un primo piatto scenografico e gustoso, perfetto per un pranzo in famiglia o una cena tra amici. La combinazione di ragù di carne, besciamella e Grana Padano rende questa ricetta irresistibile, mentre la cottura al forno regala una consistenza cremosa e avvolgente.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Utilizza il ragù avanzato:** Se hai del ragù in frigorifero, questa ricetta è ideale per riutilizzarlo, evitando sprechi.

**Variante vegetariana:** Sostituisci la carne con un mix di funghi e verdure per una versione

vegetariana altrettanto gustosa.

**Cottura perfetta:** Durante la cottura, controlla che i nidi siano ben coperti di sugo per evitare che si seccino.

## COME SI CONSERVANO I NIDI AL FORNO

Conserva i nidi di tagliatelle al forno in frigorifero per massimo 2 giorni, coprendoli con pellicola trasparente o riponendoli in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarli già cotti: scongelali in frigorifero e scaldali in forno per qualche minuto prima di servire.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Lasagne al ragù: un classico della cucina italiana con strati di pasta, ragù e besciamella.

Timballo di riso: una ricetta ricca e saporita, perfetta per un'occasione speciale.

Pasta al forno con verdure: una variante leggera con zucchine, melanzane e pomodorini.

Cannelloni ripieni: un altro piatto al forno con ricotta e spinaci o carne.