

PRIMI PIATTI

Pasta al forno alla napoletana

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se stai cercando il piatto perfetto che sappia di casa e di festa, la **pasta al forno alla napoletana** è la tua scelta ideale. Preparati a un rito fatto di pazienza e amore, a partire dal **sugo di pomodoro** che deve sobbollire lentamente per sprigionare tutto il suo sapore autentico. Se vuoi ottenere un risultato da vero chef, puoi approfondire la tecnica nel nostro [ragù alla napoletana](#).

Il segreto che renderà unico il tuo piatto sono le immancabili **piccole polpettine** di carne fritte fino a diventare perfettamente dorate. Insieme alla **provola** filante, al **salame Napoli** e a quel tocco di **ricotta** che crea una crema avvolgente, condirai i

tui **rigatoni** per un'esplosione di gusto indimenticabile.

Cerchi un'alternativa più delicata da sperimentare? Prova la nostra [pasta al forno in bianco](#). Se invece preferisci esplorare altre icone della tradizione, non perderti gli [anelletti al forno](#) siciliani o le intramontabili [lasagne classiche](#). E per completare il tuo menu partenopeo, la [parmigiana di melanzane alla napoletana](#) resta la scelta imbattibile!

COME PREPARARE LA VERA PASTA AL FORNO ALLA NAPOLETANA

1 Come prima cosa, prepara il **sugo**: versa l'**olio** in una pentola e aggiungi l'**aglio**, lasciandolo **soffriggere** per qualche minuto finché non sarà dorato.

Unisci la **passata di pomodoro**, regola di sale e pepe e fai cuocere a **fiamma bassa** per almeno 30 minuti. Tieni presente che più il sugo cuoce, meglio è: il mio consiglio è di lasciarlo sobbollire per **almeno 2 ore** per un sapore davvero autentico.





2 Occupati ora delle **uova**: immergile in acqua fredda e portale sul fuoco. Una volta raggiunto il bollore, falle cuocere per **8 minuti**, poi elimina il guscio e tagliale a pezzetti.

Per preparare le **polpette**, metti in una ciotola il **macinato**, aggiungi l'**uovo** e regola di sale e pepe secondo il tuo gusto.





- 3** Prosegui aggiungendo l'aglio in polvere, il parmigiano, la mollica e il prezzemolo tritato per ultimare l'impasto delle tue polpette.



4 Impasta bene per amalgamare tutti gli ingredienti, quindi modella delle **polpette** del

peso di circa 6 g l'una.

In una padella, porta l'**olio di semi** a una temperatura di circa **160°C** e **friggi le polpette** scuotendo la padella di tanto in tanto. Quando risulteranno ben dorate, scolale e adagiale su **carta assorbente** per eliminare l'olio in eccesso.



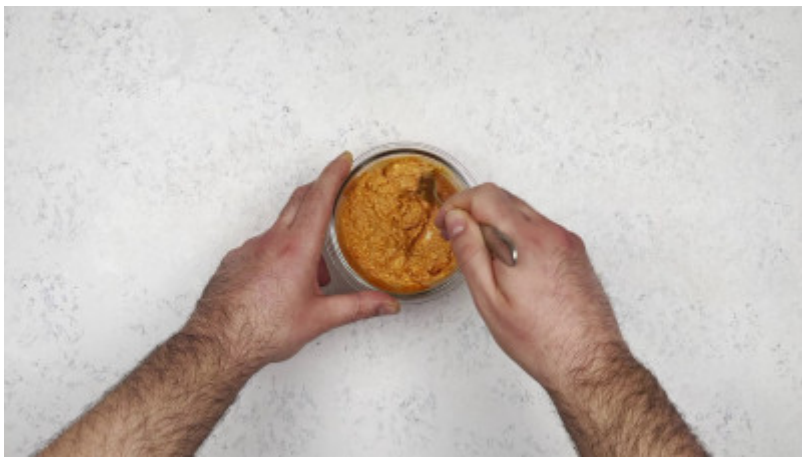


5 **Cuoci la pasta** in abbondante acqua bollente salata e scolala un paio di minuti prima del tempo di cottura indicato sulla confezione.

Nel frattempo, metti la **ricotta** ben scolata in una ciotola, aggiungi due mestoli di **sugo** e mescola per formare un composto cremoso, poi tieni da parte.

Scola la pasta e condiscila subito con un po' di sugo. Mescola bene in modo da rivestirla tutta: questo passaggio è fondamentale e servirà per **non farla attaccare**.





6 Adesso che hai tutti gli elementi a disposizione puoi comporre la **pasta al forno**.

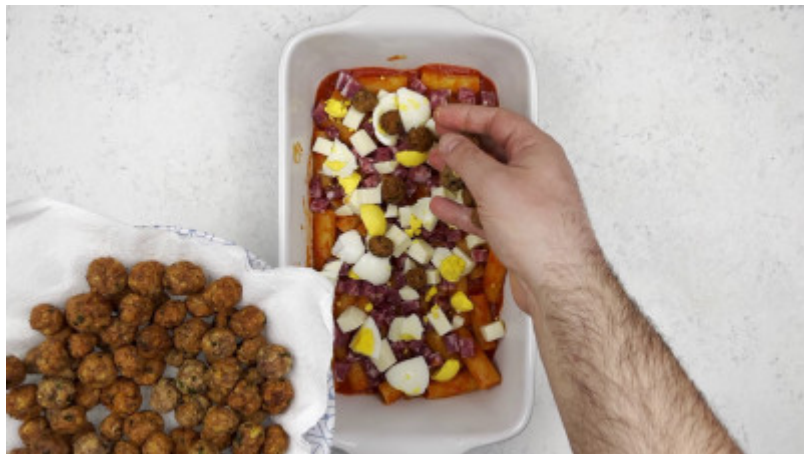
Metti sul fondo della pirofila un mestolo di **sugo**, copri il fondo con metà della **pasta**. A questo punto aggiungi il **salame** e metà della **provola**.



7 Aggiungi le **uova sode** tagliate a pezzetti e distribuisce in modo uniforme metà delle

polpettine fritte

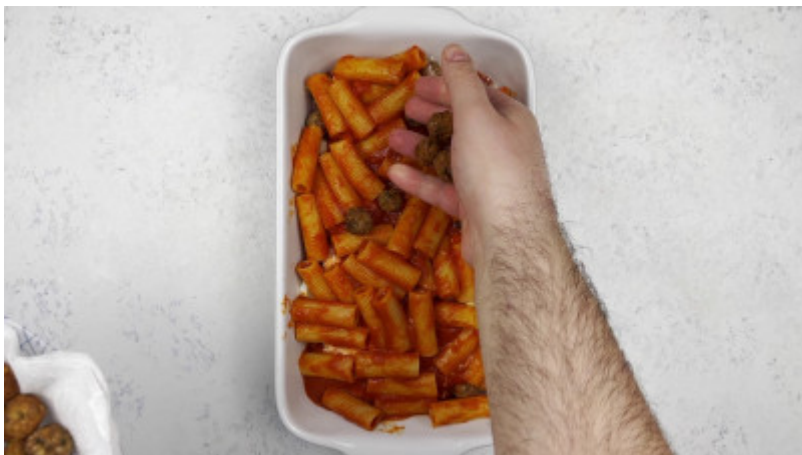
Distribuisci qua e là delle cucchiainate della **crema di ricotta al sugo** preparata in precedenza e completa lo strato con una generosa spolverata di **parmigiano grattugiato**





8 Copri il tutto con un po' di **sugo**. Procedi quindi a formare il secondo strato aggiungendo la **pasta rimanente**, il resto delle **polpettine** e la **provola** avanzata.





9 Ricopri tutto con il sugo rimasto (la pasta deve essere ben condita ma non "nuotare") e termina con abbondante **parmigiano grattugiato** per favorire la gratinatura.

Cuoci in **forno statico** preriscaldato a **190°C** per **30-35 minuti**. La superficie dovrà formare una crosticina dorata e invitante.

Importante: lascia **riposare la pasta** fuori dal forno per **10 minuti** prima di servirla. Questo permetterà ai sapori di assestarsi e alla pasta di compattarsi, rendendo le tue porzioni perfette al taglio.



COME CONSERVARE LA PASTA AL FORNO ALLA NAPOLETANA

La **pasta al forno alla napoletana** è uno di quei piatti magici che il giorno dopo diventa, se possibile, ancora più buono, perché i sapori hanno avuto tutto il tempo di amalgamarsi alla perfezione!

Puoi conservare la pasta avanzata in **frigorifero** per un massimo di **2-3 giorni**, riponendola in un contenitore a chiusura ermetica o coprendo bene la teglia con della pellicola per alimenti.

Quando vorrai gustarla di nuovo, ti basterà scaldarla in forno a 180°C per una decina di minuti: ti suggerisco di coprirla con un foglio di carta alluminio per evitare che la crosticina si secchi troppo.

Se hai utilizzato esclusivamente ingredienti freschi e non congelati, puoi anche **congelare** la tua pasta al forno. Puoi farlo sia da cruda (perfetto se vuoi portarti avanti con le preparazioni per i giorni di festa) sia dopo averla cotta e fatta raffreddare completamente. In freezer si manterrà in modo ottimale per circa **1 mese**. Al momento del bisogno, lasciala scongelare lentamente in frigorifero per una notte prima di passarla in forno.

TRUCCHI E SEGRETI PER UNA PASTA AL FORNO PERFETTA

Il segreto principale per una riuscita perfetta è la **cottura della pasta**: scolala sempre molto al dente, fermandoti quasi a metà del tempo indicato sulla confezione. Ricorda che finirà di cuocere nel forno assorbendo i liquidi del condimento, e in questo modo eviterai che scuocia diventando molliccia.

Per evitare il fastidioso effetto "acquoso" sul fondo della teglia, presta molta attenzione alla **provola**. Un trucco infallibile dei veri chef campani è tagliarla a cubetti e lasciarla spurgare in uno scolapasta, riposto in frigorifero, per almeno un paio d'ore prima di comporre gli strati.

Infine, se vuoi regalare al tuo piatto un sapore ancora più rotondo e intenso, prepara il **sugo di pomodoro** il giorno prima. Il riposo notturno permetterà agli aromi di concentrarsi e amalgamarsi, garantendoti quel gusto inconfondibile dei classici pranzi della domenica in famiglia.