

PRIMI PIATTI

Pasta al forno ragù e besciamella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **pasta al forno ragù e besciamella** è un **piatto tipico della cucina italiana**, che si prepara cuocendo in forno della pasta condita con [ragù di carne](#), [besciamella](#) e parmigiano reggiano grattugiato. La **pasta al forno ragù e besciamella** è un piatto **ricco e saporito**, che si presta a essere servito nelle occasioni speciali, come il pranzo della **domenica** o a **Natale**. Questa ricetta ha **origini antiche e tantissime versioni** che variano a seconda delle regioni e delle tradizioni familiari.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare anche tu una buonissima pasta al forno ragù e besciamella, con le tue mani, farai una

bellissima figura con i tuoi ospiti!

INGREDIENTI PER IL RAGÙ

PASSATA DI POMODORO 700 gr

CARNE MACINATA DI MAIALE 250 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr

CAROTA 1

COSTE DI SEDANO 2

CIPOLLA piccola - 1

VINO ROSSO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 500 gr

BURRO 40 gr

FARINA 00 40 gr

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA MACINATA

INGREDIENTI PER LA PASTA AL FORNO

RIGATONI 320 gr

SCAMORZA 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

COME FARE IL RAGÙ

- 1 Per cucinare una buona pasta al forno ragù e besciamella, inizia dalla preparazione del condimento. Lava la carota, elimina le due estremità e pelala, sbuccia la cipolla, lava il sedano ed elimina eventuali filamenti fibrosi dalle coste, riunisci tutto su un tagliere e

trita le verdure. Prendi una pentola antiaderente, versaci q.b. di olio extravergine di oliva e mettilo sulla fiamma allegra del fornello, fai soffriggere le verdure in padella per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno per evitare che si attacchino.





2 Quando le verdure si saranno ben rosolate, aggiungi la carne macinata di maiale insieme alla carne macinata di manzo. Sempre a fiamma vivace, fai rosolare fino a che la carne non cambia colore, a questo punto sfuma con del vino rosso e aggiusta di sale. Quando la parte alcolica del vino sarà evaporata, aggiungi la passata di pomodoro e copri con il coperchio, fai cuocere per un'ora così, a fiamma bassa, mescola ogni tanto.





COME FARE LA BESCIAMELLA

- 1 Adesso prepara la besciamella. Fai sciogliere il burro in un pentolino, aggiungi la farina, tutta in una volta e mescola continuamente con una frusta, quando avrai ottenuto una sorta di cremina, aggiungi il latte a filo, sempre mescolando, per evitare la formazione di grumi.





2 Condisci la besciamella con il sale, il pepe, la noce moscata appena grattugiata, continua a

cuocere mescolando su fiamma bassa fino a che il composto si sarà addensato.





COME FARE LA PASTA AL FORNO RAGÙ E BESCIAMELLA

- 1 Riempi una pentola di acqua e portala a bollire, quando l'acqua bolle, abbassa la fiamma e versaci un pugno di sale grosso, alza di nuovo la fiamma e quando l'acqua bolle versaci i rigatoni.

Mentre la pasta cuoce taglia la scamorza a cubetti. Scola la pasta molto al dente e versala in una pirofila da forno a cui avrai unto il fondo e i bordi interni con del burro. Condisci la pasta con il ragù, fallo direttamente nella pirofila così non sporchi altri piatti.





2 Aggiungi nella pirofila metà della besciamella e i cubetti di scamorza, mescola bene e livella la superficie della pasta per renderla tutta alla stessa altezza. Adesso versa la restante besciamella e spargila sulla superficie della teglia.





3 Spolverizza il parmigiano reggiano grattugiato sopra la besciamella, inforna in forno

ventilato, preriscaldato a 200°C per 18-20 minuti, o fino a quando si forma la tipica crosticina dorata. Quando la pasta al forno sarà cotta, estrai la pirofila dal forno e attendi 10 minuti prima di portare in tavola.



COME CONSERVARE LA PASTA AL FORNO RAGÙ E BESCIAMELLA

Se ti è avanzata della pasta al forno ragù e besciamella, aspetta che si sia completamente raffreddata e poi riponila in un contenitore di plastica o di vetro con coperchio. Conserva il contenitore ben chiuso in frigorifero per massimo 2 giorni.