

PRIMI PIATTI

## Ziti al ragù stufati

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ziti al ragù stufati un grande classico dei pranzi della domenica, quelli belli, quelli durante i quali si riunisce tutta la famiglia. Questo piatto di certo piacerà proprio a tutti i commensali, grandi e piccoli che gradiranno di certo il suo interno cremoso grazie alla presenza della ricotta e del sugo e non resisteranno di fronte alla crosticina croccante. La ricetta è davvero semplice e possiamo dire senza ombra di dubbio che sia anche furba in quanto può essere preparata in anticipo e poi infornata quando occorre, avendo così tutto il tempo necessario per dedicarsi alle altre portate. In questa versione abbiamo usato gli ziti, un tipo di pasta molto amato dai napoletani, ma voi ovviamente potrete utilizzare anche il tipo di pasta che volete, noi vi consigliamo un formato corto e magari rigato in modo che possa

trattenere più sugo possibile. Provate questa ricetta e diverrà certamente un vostro asso nella manica quando avrete parecchi ospiti affamati! Se amate in modo particolare la pasta al forno, vi consigliamo di realizzare anche gli [gnocchi alla caprese](#), sono proprio buoni e anche loro sono di certo perfetti per un pranzo in famiglia!

## INGREDIENTI

ZITI 500 gr

RAGÙ NAPOLETANO o ragù classico alla bolognese - 500 gr

RICOTTA setacciata - 300 gr

MOZZARELLA 200 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli ziti al ragù stufati la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione del ragù. Per avere un risultato ottimo il nostro consiglio è quello di utilizzare il ragù alla napoletana, in alternativa, potete anche utilizzare il classico ragù alla bolognese, ma ora vediamo insieme come procedere: in una capace pentola portate a bollore dell'acqua, quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e mettete a cuocere gli ziti.





**2** Mentre gli ziti sono in cottura raccogliete in una scodella la ricotta setacciata, aggiungete alla ricotta il ragù, in questo caso noi utilizzeremo il ragù alla napoletana. Mescolate e amalgamate bene i due ingredienti tra di loro.





- 3 Insaporite il condimento di ricotta e ragù con una generosa manciata di parmigiano reggiano e mescolte bene.



- 4 A questo punto, cospargete il fondo di una pirofila con poco ragù, quindi affettate a fette regolari una mozzarella.





- 5** All'incirca due minuti prima del termine di cottura della pasta, scolatela e versatela direttamente dentro la scodella con il condimento di ricotta e ragù, mescolate e mantecate bene il tutto.



- 6** Una volta che la pasta si sarà bene amalgamata con il condimento di ricotta e ragù, versatela, facendo un primo strato, all'interno della pirofila, che avevate cosparsa precedentemente con il ragù, poi mettete sopra allo strato di pasta tutte le fette di mozzarella.



**7** Coprite il primo strato di pasta con il ragù e una spolverata di parmigiano grattugiato, poi versate nella pirofila un'altro strato di pasta.





**8** Condite anche il secondo strato di pasta con il ragù e il parmigiano grattugiato.





9 Trasferite in forno ventilato preriscaldato a 190°C-200°C per circa 30 minuti.



10 Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

