

PRIMI PIATTI

Amatriciana corta pasticciata

di: ****Charlie****

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Amate l'amatriciana ? Allora dovete provare l' **amatriciana corta pasticciata!** Una ricetta interessante e particolare da fare soprattutto quando non si hanno idee in cucina. L'amatriciana classica nasce nella città di amatrice in Abruzzo, ma è famosa e amata in tutto il mondo. Questo sugo è molto semplice da fare e richiede poche abilità, ciò che serve sono buone materie prime che fanno davvero la differenza. Se amate i primi al forno questo non dovete assolutamente perderlo! Un piatto caldo e saporito e che si può preparare anche in anticipo in modo da servirlo e da mangiare tutti insieme e magari potersi dedicare ad altro. Se questo piatto vi è piaciuto o comunque amate i

ptimi al forno vi proponiamo anche i [maccheroni al formaggio](#) che sono super!

INGREDIENTI

100-150 g di sugo all'amatriciana

200 g di pasta corta

1 cucchiaio di panna

150 ml di besciamella

25 g di fontina

poco

parmigiano grattugiato

sale.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della amatriciana corta pastcciata, dopo aver preparato il sugo potete dedicarvi alla pasta. In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Scolate la molto al dente ed unite il sugo della amatriciana classica che avete preparato in precedenza, utilizzando cipolla, guanciale, pomodoro e pecorino e quindi unite anche la panna.

2 All'interno della pentola in cui avete cotto la pasta oppure in un contenitore abbastanza capiente, potete ora mescolare bene in modo da amalgamare tutti gli ingredienti per bene.

3 Tagliare a cubetti il formaggio ed unitelo alla pasta insieme alla besciamella.

4 Mescolare bene e versate la pasta in una pirofila spolverizzando con del parmigiano.

5 Infornate a 180°C per 40 minuti.

CONSIGLIO