

PRIMI PIATTI

Pasta al forno siciliana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Cipolla
olio d'oliva
passata di pomodoro
piselli
un panetto di mozzarella da cucina
1/2 l besciamella
2 uova sode
1/2 kg carne di vitello a pezzettoni
parmigiano
600 g di rigatoni di qualità (CHE
TENGANO BENE LA COTTURA)

PREPARAZIONE

- 1 Preparete un buon sugo. Soffrigete la cipolla in olio per 2 minuti aggiungete la carne a tocchetti, sfumate con poco vino bianco, salate, pepate, versate per 4 persone almeno un litro di passata di pomodoro calda, fate cuocere a fuoco lento per almeno un'ora e mezzo

facendo in modo che il sugo risulti abbastanza fluido.

A meta' cottura aggiungete dei piselli sbollentati appena.

Tagliate la mozzarella a fettine e le uova sode a rondelle e quando sarà cotta togliete la carne dal sugo e sfilacciatela con coltello e forchetta. Mettete il tutto da parte.

Intanto avrete messo a bollire dell'acqua salata dove cuocerete dei rigatoni molto molto al dente. Scolate la pasta non molto fitta, mettete adesso del sugo e mescolate.

A questo punto prendete una teglia da forno mettete sul fodo un mestolo di sugo, poi un po' di maccheroni, uno strato di mozzarella, uno di carne sfilacciata, una manciata di parmigiano, le uova sode, corpite con altro sugo e quindi ancora maccheroni e tutto come prima fino ad esaurimento ingredienti.

Completate con uno strato di [besciamella](#) e parmigiano. Mettete in forno caldo per una ventina di minuti in modo che il tutto si gratini.

Fate riposare fuori dal forno per dieci minuti.

Servite a fette. e buon appetito.