

PRIMI PIATTI

## Pasta al forno

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 25 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La **pasta al forno** o anche detta "**pasta al gratin**" è forse una delle **ricette italiane** più famose nel mondo!

Questa ricetta è anche **molto utile per riutilizzare avanzi di pasta già condita**, aggiungendo besciamella, formaggio grattugiato e qualche altro ingrediente che dona morbidezza, puoi ottenere con poco investimento di tempo e di denaro, un **ottimo piatto unico da gustare a pranzo o cena**.

Per la realizzazione della pasta al forno, di solito, si usa un formato di pasta corta e grossa, tipo i **tortiglioni, i rigatoni o gli ziti**, ma puoi tranquillamente usare anche dei formati di pasta più piccoli senza paura di rovinare la riuscita del

piatto.

Ecco alcune ricette di pasta al forno che potrebbero piacerti:

[Pasta al forno con melanzane e zucchine](#)

[Pasta al forno con melanzane](#)

[Sformato di pasta con le melanzane](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA AL SUGO

RIGATONI 400 gr

PASSATA DI POMODORO 400 gr

SALSICCIA 400 gr

CAROTA 1

COSTE DI SEDANO 1

CIPOLLA piccola - 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA

LATTE 250 gr

BURRO 50 gr

FARINA 50 gr

NOCE MOSCATA MACINATA 1 pizzico

SALE FINO

## INGREDIENTI PER LA PARTE FILANTE

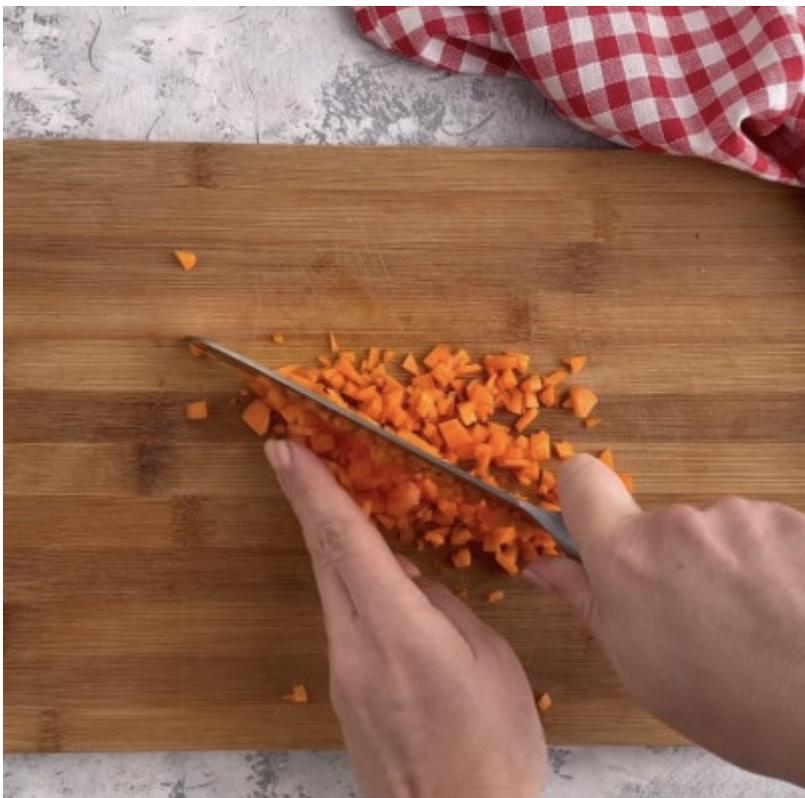
SCAMORZA AFFUMICATA 200 gr

GRANA PADANO 60 gr

PREZZEMOLO

## PREPARAZIONE

- 1 Lava e sbuccia la carota, lava e monda la costa di sedano, lava e sbuccia la cipolla poi trita tutto con un coltello, aggiungi il trito così ottenuto in una padella larga in cui avrai già aggiunto dell'olio extravergine di oliva. Accendi il fuoco e fai appassire per qualche minuto.







- 2 Mentre la verdura si cuoce, occupati della salsiccia: elimina il budello dalle salsicce e sgranale con una forchetta, infine aggiungile al soffritto, fai cuocere un paio di minuti poi aggiungi il vino bianco, fai sfumare senza coperchio per 4 o 5 minuti.





- 3 Non appena il vino sarà evaporato, aggiungi la passata di pomodoro, aggiusta di sale, chiudi con il coperchio e fai cuocere per 40 minuti mescolando di tanto in tanto.



- 4 Riempi una pentola di acqua, quando raggiunge il bollore aggiungi un pugno di sale grosso e cuoci la pasta al dente.

Mentre la pasta cuoce prepara la besciamella in questo modo: fai sciogliere il burro in un tegame, aggiungi la farina e mescola con una frusta ottenendo una crema, versa il latte caldo, il sale e la noce moscata e fate cuocere a fiamma dolce fino a quando la besciamella

si addensa.







- 5 In una ciotola, mescola metà sugo e metà besciamella, versa il composto così ottenuto sulla pasta cotta al dente e scolata dall'acqua di cottura.





- 6 Ungi una pirofila da forno abbastanza capiente da contenere tutti gli ingredienti, distribuisi un paio di cucchiari di besciamella sul fondo e poi sistemaci sopra metà della pasta condita, aggiungi uno strato di besciamella, un po' di sugo, la scamorza precedentemente tagliata a tocchetti e il formaggio grattugiato. Ripeti con la restante pasta, la besciamella, il sugo, la scamorza e il formaggio grattugiato.

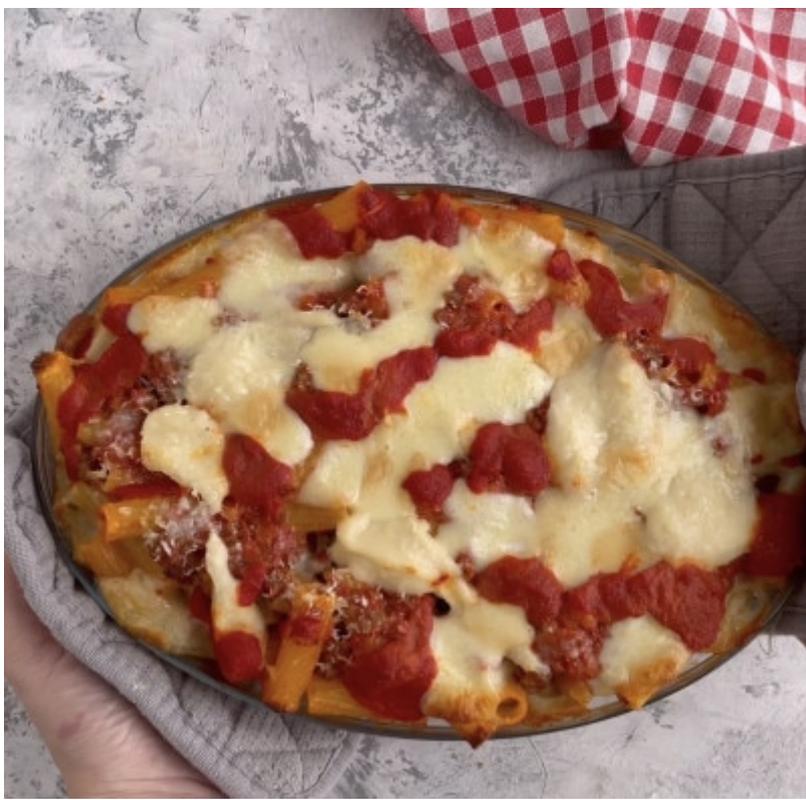






**7** Accendi il forno, impostalo su ventilato a 200° e aspetta che arrivi a temperatura. Metti la pasta nel ripieno centrale e fai cuocere per almeno 25 minuti o fino a che non si sarà formata la tipica crosticina delle preparazioni gratinate.

Sforna e servi ben calda.



## CONSIGLIO FURBO!

La pasta al forno è cotta quando sulla sua superficie si è formata una crosticina gustosa e morbida, se volessi ottenere una crosta più croccante, prova ad aggiungere, mescolandola con il formaggio grattugiato, del pangrattato!