

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla chitarra pasticciati

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

200 g di farina  
2 uova  
ragù di carne  
besciamella  
burro  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Fare l'impasto della sfoglia con la farina e le uova, impastare e tirare abbastanza sottile.



2 Tagliare la sfoglia in striscie. Poi passare le sfoglie alla "chitarra"



3 aiutandosi con il mattarello.



4 Farli bollire qualche minuto in acqua salata, scolarli e condirli con del ragu' mischiato ad un po' di besciamella e del parmigiano.



- 5 In una teglia fare dei mucchietti, sopra ad ognuno mettere altro parmigiano e un ricciolo di burro.



- 6 Infornare al grill per meno di 10 minuti, gratinare.



NOTE