

PRIMI PIATTI

Teglia di pasta al forno con ragù e carciofi

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



parmigiano grattugiato

noce moscata

sale.

PREPARAZIONE



- 2 Pulire i carciofi, eliminando le foglie più dure ed il fieno interno. Affettarli sottili e in attesa del soffritto metterli a bagno in acqua e succo di limone per non farli annerire.



3 Quindi tritare la cipolla, il sedano, la carota e lo spicchio d'aglio.



- 4 Versare il trito di verdure in olio e poco burro, assieme al rosmarino e soffriggere a fiamma alta per 4-5 minuti. Quindi abbassare la fiamma e unire i dadini di pancetta, farli ammorbidire.



- 5 Quando la pancetta sarà rosolata, aggiungere i carciofi e una presa di sale.



- 6 Coprire la pentola, nel caso aggiungere un po' d'acqua e cuocere i carciofi, controllando che la preparazione non tenda ad asciugare troppo, attendere che i carciofi siano pronti e eliminare il rosmarino.



- 7 La cottura richiederà un 15 minuti, nel frattempo sbriciolare la salsiccia dopo averne eliminato il budello.



- 8 Alzare la fiamma e rosolare i due tipi di carne, quando questa è ben colorita sfumare il vino.



- 9 Evaporato tutto il vino, allungare la salsa di pomodoro con un bicchiere d'acqua e aggiungere alla preparazione, abbassare la fiamma e lasciare sobbollire almeno un'ora, fino ad ottenere un ragù denso e saporito.

Aggiustare di sale e pepe.



10 Quando il ragù è pronto preparare una besciamella classica, con aggiunta di parmigiano e una grattatina di noce moscata. Tenere la besciamella abbastanza liquida.



11 Cuocere i rigatoni in acqua abbondante e tenerli al dente. Scolarli, condirli con la besciamella e con il ragù, poi accomodarli nella teglia col fondo velato di besciamella. Coprire anche la superficie della pasta con besciamella e parmigiano.



12 Infornare a forno caldo a 180° per 15 - 20 minuti. Infine gratinare.





NOTE