

Prepariamo la **pasta pasticciata**, una ricetta classica della tradizione culinaria italiana tipica soprattutto del Sud della nostra penisola. La ricetta varia a seconda delle regioni ma la base rimane la stessa, ovvero il sugo con la carne macinata. La preparazione richiede un po' di tempo in quanto è necessario prima lessare la pasta e poi metterla in forno per farla dorare e fare in modo che si compatti. Ve la consigliamo per un pranzo domenicale o per un picnic poiché è buonissima anche tiepida o a temperatura ambiente.

Ingredienti

300 gr di carne macinata
500 ml di latte
50 gr di farina
50 gr di burro
250 gr di pasta
800 gr di salsa di pomodoro
1/2 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
2 cucchiaini d'olio
mezzo bicchiere di vino rosso
formaggio grattugiato
2 mozzarelle
noce moscata q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
peperoncino q.b.



Preparazione:

1. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio mettendo a soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente
2. Aggiungete la carne macinata
3. Fate dorare per qualche minuto, poi aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata
4. Sfumate con il vino rosso
5. Aggiungete la salsa di pomodoro e proseguite la cottura a fuoco lento fin quando il pomodoro non si sarà totalmente assorbito
6. Preparate la besciamella facendo sciogliere il burro in un tegame
7. Usando una frusta, incorporate la farina e lavorate il tutto avendo cura di non formare grumi
8. Versate il latte a filo, facendolo assorbire prima di versarne ancora
9. Mescolate di continuo tenendo la fiamma molto bassa
10. Fate bollire per 1-2 minuti poi spegnete il fuoco, aggiustate di sale, pepe e noce moscata
11. Accendete il forno a 180° e intanto lessate la pasta in abbondante acqua salata facendola cuocere fino a metà cottura
12. Distribuite sul fondo della teglia un po' di ragù poi disponetevi la pasta
13. Versate ancora sugo e mantecate
14. Aggiungete le mozzarelle tagliate a cubetti e finite con la besciamella e il formaggio grattugiato
15. Infornate per 20 minuti
16. Proseguite la cottura con 5 minuti di grill in modo da far dorare la pasta sulla superficie, quindi sfornate

Varianti:

E' possibile creare la versione vegetariana della pasta pasticciata omettendo la carne e unendo fettine grigliate di melanzane, zucchine, peperoni o cubetti di verdure miste saltate in padella.