

## Pasta pasticciata

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 05 Settembre 2014 08:04 - Ultimo aggiornamento Venerdì 05 Settembre 2014 08:11

---

## Pasta pasticciata

Una variante comune al pasticcio con le lasagne è la pasta al forno. Si può usare qualsiasi tipo di pasta e guarnirla con la classica farcitura del pasticcio: ragù di carne, besciamella e formaggio grana. Per dare più corposità si può aggiungere del formaggio filante come la mozzarella.



Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 500 gr di carne macinata, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, sale, olio, noce moscata, 100 gr di formaggio grana grattugiato, 1 l di besciamella.

Preparare il classico ragù facendo soffriggere il battuto di carote, sedano e cipolla con un po' d'olio. Aggiungere il macinato, salare e mettere un pizzico di noce moscata. Quando la carne è rosolata aggiungere la passata di pomodoro e portare a termine la cottura. Nel frattempo preparare la besciamella e cuocere la pasta. Con tutti gli ingredienti a disposizione versare la pasta a strati in una pirofila e farcirla con il ragù, la besciamella e il formaggio grana. Infornare a 180° e gratinare. Buona calda e fredda.