

# *Pasticcio di rigatoni*

*primo piatto per 2 persone*

## *Ingredienti pasticcio*

<i>Rigatoni o penne</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Ragù alla bolognese</i>	<i>g</i>	<i>170</i>
<i>Salsa besciamella (vedi a lato)</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Fiocchetti di burro</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>15</i>

## *Ingredienti salsa besciamella*

<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	<i>28</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>25</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Sale</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

Togliete dal congelatore 350 g di ragù

- Ore 19,00 Portate ad ebollizione abbondante acqua salata alla quale aggiungerete una cucchiainata d'olio  
 19,05 Cuocetevi i rigatoni scolandoli molto al dente  
 19,06 Mentre la pasta bolle preparate la salsa besciamella seguendo le istruzioni di pag. 61  
 19,20 Scolate i rigatoni e mescolateli al ragù ed alla besciamella. Regolate di sale  
 19,25 Accendete il forno (temperatura alta) e adagiate poi la pasta condita in una pirofila  
 19,30 Cospargete il pasticcio con 15 g di grana e qualche fiocchetto di burro  
 19,35 Informate (parte alta) e fate cuocere (circa 15') fino ad ottenere una leggera gratinatura  
 19,50 Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite