

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 6</i>

- Ore 19,00 Togliete dal congelatore 350 g di ragù
- 19,05 Portate ad ebollizione abbondante acqua salata alla quale aggiungerete una cucchiata d'olio
- 19,06 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 Infornate (parte alta) e fate cuocere (circa 15') fino ad ottenere una leggera gratinatura
- 19,50 Sfornate, lasciate intiepidire leggermente e servite