

Pasta al forno con besciamella

Data: 4 settembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



PASTA AL FORNO CON LA BESCIAMELLA

La pasta al forno è il primo piatto domenicale per eccellenza: è ricco, speciale e piace a tutti. Il vero vantaggio di questa ricetta è che può essere preparato in anticipo e poi infornato al momento giusto, quando gli ospiti stanno arrivando.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 400 gr di penne rigate
- 700 ml di besciamella
- 200 gr di prosciutto cotto
- 250 gr di mozzarella o provola
- 250 gr di funghi
- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- olio evo

PROCEDIMENTO:

1. In una padella soffriggere dell'olio con uno spicchio d'aglio e trifolare i funghi. Aggiungere il sale, il prezzemolo e lasciar cuocere a fuoco moderato per 15 minuti circa.
2. Preparare il prosciutto e la mozzarella, tagliandoli a cubetti.
3. Cuocere le penne in abbondante acqua salata e scolarle piuttosto al dente visto che dovrà continuare la cottura in forno.
4. Mescolare la pasta con la besciamella e in una pirofila da forno comporre i vari strati: la pasta

amalgamata alla besciamella, mozzarella, funghi, prosciutto, besciamella e ricominciare con il secondo strato. A chiusura, ricoprire la pasta di besciamella e abbondante parmigiano.

5. Infornare a 180° per 10-15 minuti e lasciar gratinare sotto il grill qualche minuto prima di servire.

[MORE]

Maria Cristina Rotundo

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/pasta-al-forno-con-la-besciamella/40297>

