

Rigatoni ai peperoni gratinati al forno

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Questa pasta consigliatami dalla cara amica Anna, è veramente buona e devo dire che mio figlio la preferisce alla solita pasta al forno.

Rigatoni ai peperoni gratinati al forno[MORE]

INGREDIENTI:

2 peperoni rossi;
1 cipolla bianca o rossa (dolce);
1 cucchiaio di capperi;
5 o 6 pomodorini pachino;
alcune foglie di basilico;
300 gr. provola;
100 gr. di parmigiano o grana grattugiato;
500 gr. di rigatoni;
mezzo litro di besciamella.

PROCEDIMENTO:

Cominciamo a preparare la nostra ricetta mettendo nel mixer i peperoni, i pomodori, la cipolla, le foglie di basilico, frullare il tutto per una ventina di secondi.

Prendere un tegame e versare il composto ottenuto, fare cuocere a fuoco lento con olio sale per trenta minuti circa.

Nel frattempo preparare la besciamella (mezzo litro di latte, sale, pepe, noce moscata, 25 gr. di burro e 50 gr. di farina).

Preparare la pasta che dovrà essere scolata al dente, unire alla pasta il sughetto preparato, metà

besciamella, la provola tagliata a pezzetti, la metà del formaggio grattugiato, amalgamare bene finché la provola non comincia a filare. Trasferire il tutto in una teglia, coprire con il restante formaggio e la besciamella rimasta, mettere in forno a 180° giusto il tempo della gratinatura.

BUON APPETITO

Caterina Rafele

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/rigatoni-ai-peperoni-gratinati-al-forno/84348>

