



PASTA

Frittata di maccheroni al forno



1 PIROFILA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
520K

NOTE

INGREDIENTI

300 g di Maccheroni

150 g di Macinato di manzo

160 g di Ricotta vaccina

60 g di Parmigiano

6 Uova

120 g di Passata di pomodoro

1 Cipolla rossa

1 costa di Sedano

1 Carota

2 spicchi di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

3 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

3 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Preparazione

- Mondate e tritate finemente cipolla, sedano, carota e aglio.
- In un tegame con un filo d'olio fate soffriggere il trito preparato a fuoco basso; dopo un paio di minuti unite il prezzemolo tritato e aggiustate di sale.
- Aggiungete la carne, alzate leggermente la fiamma e fate andare per altri 2-3 minuti, in modo che si rosoli in modo uniforme; bagnate con il vino e lasciate sfumare. Infine versate la passata di pomodoro e proseguite la cottura per altri 8-10 minuti.
- Nel frattempo lessate la pasta in acqua bollente leggermente salata, poi scolatela al dente, conditela con l'olio e fatela intiepidire.
- In una terrina sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe, unite il parmigiano, la ricotta setacciata, aggiungete la pasta e mescolate con cura.
- Versate metà del composto in una teglia imburrata e infarinata, cospargete con il sugo di carne, livellandolo bene, poi completate con il resto della pasta.
- Cuocete la frittata di pasta in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 25 minuti, finché la superficie risulterà dorata e croccante. Sfornate, aspettate qualche minuto e servite.

Carla Marchetti