



Paccheri gratinati al ragù e besciamella

18 Gennaio 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
2 H 30 MIN



CALORIE
580K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Paccheri

200 g di Macinato di manzo

200 g di Macinato di maiale

400 g di Polpa di pomodoro

40 g di Pecorino grattugiato

400 ml di Besciamella

10 cl di Vino bianco secco

1 Cipolla

1 Carota

1 costa di Sedano

1 spicchio di Aglio

Noce moscata

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate il ragù. Tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e l'aglio e fateli appassire in una padella con un fondo di olio, a fiamma bassa per 4-5 minuti.
- Unite tutta la carne macinata e lasciatela rosolare per 3-4 minuti, mescolando spesso; alzate la fiamma e sfumate con il vino, poi unite la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e pepe e cuocete per circa 2 ore, unendo acqua bollente quando è necessario.
- Lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolatela al dente, mettetela in una ciotola e aggiungete 1/3 circa del ragù, mescolando con un mestolo.
- Scaldate la besciamella e insaporitela con un pizzico di noce moscata.
- Velate con un po' di [besciamella](#) il fondo di una pirofila, formate uno strato con metà dose dei paccheri e uno con metà dose di besciamella e metà del ragù avanzato. Formate un secondo strato di pasta, versatevi il ragù e la besciamella rimasti e spolverizzate con il pecorino grattugiato.
- Trasferite la pirofila in forno preriscaldato a 200°C (funzione statica) per 15-20 minuti. Quando la superficie sarà leggermente gratinata, sfornate e servite immediatamente, guarnendo i paccheri con qualche foglia di basilico fresco.