



Pasticcio al ragù di maiale

30 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 30 MIN



CALORIE
690K

NOTE

INGREDIENTI

480 g di Maccheroni

300 g di Macinato di maiale

100 g di Mozzarella

500 ml di Besciamella

1 Cipolla

2 Carote

1 gambo di Sedano

2 Zucchine

2 Pomodori maturi

100 g di Funghi champignon

1 Uovo

40 g di Parmigiano grattugiato

10 cl di Vino bianco secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sbucciate la cipolla e tritatela finemente; tagliate il sedano a fettine; pelate la carota e tagliatela a filetti.
- In una padella capiente, tipo saltapasta, fate soffriggere a fuoco basso le verdure preparate, con un fondo di olio; dopo 4-5 minuti aggiungete la carne macinata, lasciate rosolare per 2-3 minuti a fuoco vivace e poi sfumate con il vino. Unite un pizzico di sale e lasciate cuocere per 50 minuti a fiamma bassa, unendo ogni tanto poca acqua bollente.
- Nel frattempo pulite gli champignon, tagliando via la parte del gambo finale con la terra, e strofinateli con un telo umido: solo se fossero molto sporchi passateli sotto un filo d'acqua; poi asciugateli e infine affettateli. Mondate zucchine e pomodori e tagliateli a filetti.
- Trascorso il tempo di cottura indicato, aggiungete al sugo i funghi, le zucchine e i pomodori, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per circa 15 minuti, facendo sempre attenzione che il sugo non si ispessisca troppo.
- Versate 1/3 della [besciamella](#) in una ciotola, unite l'uovo, un po' del parmigiano, un pizzico di sale e sbattete con la frusta a mano in modo da ottenere una crema densa.
- Lessate la pasta in acqua bollente salata e scolatela molto al dente; versatela nella padella con il ragù, aggiungete la crema di besciamella e parmigiano e mescolate.
- Bagnate una pirofila con un po' della besciamella avanzata, quindi versatevi la pasta e copritela con la mozzarella tagliata a fettine sottili, la restante besciamella e il parmigiano avanzato.
- Mettete il pasticcio in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti; a fine cottura lasciate riposare in forno per qualche minuto e servite.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se non trovate gli champignon freschi, o volete rendere la ricetta più veloce, potete utilizzare quelli surgelati; se preferite i funghi misti, tagliateli in pezzi più piccoli. Aggiungeteli una decina di minuti prima di unire pomodori e zucchine, e alzate la fiamma in modo che si scongelino; poi procedete come suggerito nella ricetta.
- Potete cuocere la pasta un giorno prima e condirla con un filo d'olio. Raffreddatela e tenetela in frigo, al massimo per 2 giorni, chiusa in un contenitore ermetico. In questo modo è già pronta per essere utilizzata, seguendo i consigli della ricetta fornita.