

📌 Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 80 min	Dosi per: 10 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

La pasta al forno è il primo piatto domenicale per eccellenza. Gustosa e ricca, questa ricetta piacerà davvero a tutti!

La versione che vi proponiamo è infatti molto sostanziosa e prevede l'utilizzo di sugo di pomodoro, golose polpettine, besciamella, provola, parmigiano e uova sode, che amalgamandosi con la pasta al dente, daranno vita ad un piatto indimenticabile!

Quando si prepara la pasta al forno è molto importante fare attenzione alla cottura della pasta, che va scolata a metà cottura, per evitare che scuocia a causa del passaggio prolungato in forno.



Ingredienti per le polpettine:

» Aglio 1 spicchio	» Pepe q.b.
» Carne di suino trita, 250 gr	» Prezzemolo tritato, 2 cucchiari
» Noce moscata 1/4 di cucchiaino	» Sale q.b.
» Pane (mollica), 100 gr	» Salsiccia 150 gr
» Parmigiano Reggiano grattugiato, 100 gr	» Uova medie, 2

...per il sugo:

» Aglio 1 spicchio	» Olio extravergine di oliva, 4 cucchiari
» Basilico 6 foglie	» Pomodori passta, 1 lt
» Cipolle 1	» Sale q.b.

...per la besciamella:

» Burro 80 gr	» Noce moscata 1/4 cucchiaino
» Farina 80 gr	» Sale q.b.
» Latte fresco intero, 1 lt	

...per la pasta al forno:

» Parmigiano Reggiano grattugiato, 3-4 cucchiari	» Scamorza (provola) 300 gr
» Pasta (rigatoni), 600 gr	» Uova medie, 4

Preparazione





Per preparare la pasta al forno iniziate realizzando le polpette: mettete gli ingredienti in una ciotola (1) e impastate per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo che farete riposare in frigorifero per 15 minuti. Nel frattempo, tritate la cipolla e l'aglio finemente e fateli appassire per 10 minuti a fuoco basso assieme all'olio di oliva (2), poi aggiungete la passata di pomodoro (3) e portate a bollore.



Formate con l'impasto delle piccole polpette da circa 10 gr l'una (4) e unitele al sugo (5). Fate cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, quindi aggiustate di sale e pochi istanti prima di spegnere il fuoco unite le foglie di basilico spezzettate con le dita (6).



Fate cuocere la pasta scolandola a metà cottura e conditela con il sugo di polpette (7). Preparate una besciamella con gli ingredienti sopraindicati e seguendo le indicazioni che trovate [cliccando qui](#). Prendete una pirofila da forno capiente, stendete sul fondo un velo di besciamella e versateci sopra metà della pasta condita (8) (avendo cura di distribuire in modo uniforme le polpette). Rassodate le 4 uova e lasciatele raffreddare completamente sotto l'acqua fredda corrente poi, sbucciatele e tagliatele a fettine con l'apposito attrezzo (9).



Ponete quindi nella pirofila metà fettine di uovo sodo, metà provola (che avrete tagliato a cubetti) (10) e 3/4 di besciamella (11). Fate un altro strato con la pasta rimasta, cospargete con le restanti fette di uovo, cubi di provola e besciamella; spolverizzate con il parmigiano grattugiato (12) e infornate a 180° per circa 35-40 minuti. Quando sopra la pasta al forno si sarà formata una bella crosticina croccante, estraete la teglia dal forno, fate riposare per 5-10 minuti e poi servite.

Consiglio

La pasta al forno può essere preparata anche in anticipo e passata al forno prima di essere servita. Se volete potete porzionare la pasta al forno (prima o dopo averla messa in forno) e congelarla!

Il consiglio del sommelier



La pasta al forno è un classico della cucina tradizionale italiana, con innumerevoli varianti sul tema, dove ingredienti strutturati e dalla grande persistenza aromatica trovano un abbinamento essenziale con vini dalle caratteristiche analoghe. L'ampia presenza del sugo di pomodoro dona una gradevole nota acidula di sottofondo, che andrà bilanciata con vini morbidi, in grado di smorzare anche la speziatura del piatto ed equilibrare la sapidità generale. L'ampia tendenza alla succulenza e all'untuosità, data dall'unione della carne con i sughi di cottura, rende opportuno l'accostamento con vini di buon tannino e di buon tenore alcolico, in grado di ripulire il palato, dissolvendo la nota oleosa. Infine, la grassezza apportata dall'ampia presenza di besciamella, parmigiano e provola e la tendenza dolce introdotta dalle uova e dalla pasta spingono ad appaiare vini delicatamente sapidi e in grado di restituire freschezza a ogni assaggio. Vi consigliamo, dunque, un rosso corposo e dalla grande ricchezza aromatica, meglio se con una lieve nota legnosa in grado di accostarsi ai sentori abbrustoliti dati dalla cottura in forno. Un ottimo esempio di questa tipologia di vino è l'Aglianico Il Repertorio delle Cantine del Notaio, vino robusto e dai tannini intensi, accompagnati dalle note calde del legno e da un finale piacevolmente sapido. Altrimenti, potete optare per la Barbera d'Alba Rinaldi di Marziano Abbona, pieno e corposo, più marcato negli aromi di frutta rossa e nella speziatura, con tannini più delicati.

