

Rigatoni gratinati con stelline di mortadella

Categoria: Portate - Paste Asciutte



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 35 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I rigatoni gratinati con stelline di mortadella formano un primo piatto sostanzioso e molto saporito, perfetto per i bambini che ne gradiranno molto il sapore e la divertente presentazione con le stelline di gustosa mortadella.

Per la realizzazione di questa pietanza non ci vogliono molti ingredienti: basterà preparare della besciamella, arricchirla con del formaggio grattugiato, un pizzico di pepe (in alternativa noce moscata) e mischiarla ai rigatoni lessati, unendo anche la mortadella tagliata a stelline.

Il tutto andrà sistemato in una pirofila e infornato per pochi minuti fino alla comparsa della crosticina dorata in superficie.



Ingredienti

» Burro 20 gr	» Pecorino romano grattugiato 20 gr
» Mortadella in una sola fetta 150 gr	» Pepe macinato q.b.
» Parmigiano Reggiano grattugiato 80 gr	» Sale q.b.
» Pasta rigatoni 400 gr	

Per la besciamella

» Burro 50 gr	» Latte 500 ml
» Farina 40 gr	» Noce moscata una grattata

...per cospargere

» Mortadella qualche stellina
» Parmigiano Reggiano grattugiato 20 gr

Preparazione



Preparate la besciamella seguendo la nostra ricetta (che potete vedere cliccando qui). Quando la besciamella sarà pronta (deve rimanere piuttosto fluida) unite il formaggio grattugiato (1) e il pepe macinato (2). Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata (3)



e scolateli quando saranno molto al dente, quindi versateli in una ciotola capiente (4) nella quale verserete anche il composto di besciamella (5). Tagliate la mortadella a fette dello spessore di 3 mm e con un piccolo tagliapasta a forma di stella ricavate tante stelline (6);



se non possedete un tagliapasta a stella riducete la mortadella in cubetti o listerelle (7). Tritate i ritagli di mortadella e unite anch'essi alla pasta (tenete da parte qualche stellina di mortadella per guarnire la superficie della pasta). Imburrate una pirofila (8), versateci dentro i rigatoni precedentemente conditi, livellateli e spolverizzateli con il rimanente formaggio grattugiato (9); aggiungete qualche fiocchetto di burro in superficie, le stelline di mortadella tenute da parte e infornate in forno già caldo a 200° per 15 minuti poi gratinate per 2 minuti (o fino a che sulla superficie della pasta non si formi una crosticina dorata). Estraiete i rigatoni dal forno, lasciateli riposare 5 minuti, poi sformateli e servite.