

La pasta al forno della domenica





Buona domenica!!!

La giornata dove è piacevole stare tutti insieme in famiglia, a tavola di fronte ad un buon piatto allegro, ricco e confortante come questo!

E' un piatto che mette tutti d'accordo, si può anche preparare in anticipo, poi all'ultimo momento metterlo in forno per una leggera gratinatura golosa.

Ho preso spunto dal bellissimo [libro](#) di Csaba che mi sono da poco regalata (anche se poi apporto sempre le mie modifiche, dettate anche da quello che il mio frigo o freezer mi offrono in quel determinato momento!)

...lei lo definisce "un piatto di salvataggio che si può fare in qualunque momento ed in pochissimo tempo.

E' una buona idea quando ci sono dei bambini più piccoli, che apprezzano meno il risotto e i primi piatti elaborati, ma soprattutto quando come dolce c'è una grande torta al cioccolato alla quale è bene lasciare il proprio spazio!"

Ingredienti: (a cui ho apportato le mie modifiche)

Per 4 persone

300 gr pasta tipo tortiglioni o rigatoni

250 gr passata di pomodoro o pomodoro a pezzettoni

una tazza di carotine mignon surgelate

mezza tazza di piselli surgelati

olio d'oliva

sale pepe

mezza tazza di bechamella non troppo densa (a me avanzata da un'altra preparazione, va bene anche quella già pronta...)

parmigiano grattugiato 100 gr

un quarto di cipolla bianca o un piccolo scalogno

Preparazione:

Sbollentare per pochi minuti i piselli e le carotine in acqua bollente salata, in modo da renderli appena croccanti. Mettere a bollire dell'altra acqua salata per la cottura della pasta, ed intanto preparare il sugo.

In una larga padella antiaderente mettere dell'olio d'oliva, tritare la cipolla o lo scalogno e lasciar soffriggere per qualche minuto mescolando bene con un cucchiaino di legno.

Aggiungere le verdure e continuare a rosolare, sempre mescolando delicatamente per altri 6-8 minuti.

Versare nella padella la passata...salare, pepare, amalgamare bene il tutto e lasciar cuocere per circa una decina di minuti a fuoco medio, sino a che la salsa si sarà ristretta ed avrà preso consistenza.

Nel frattempo versare la pasta nella pentola di acqua e cuocerla molto al dente (2 minuti prima rispetto al normale punto di cottura a cui si è abituati).

Scolarla e versarla nella padella col sugo e le verdure, e rigirare bene il tutto sino a che sarà ben condita, aggiungendo la metà del parmigiano.

Ungere una pirofila da forno con un pò di olio d'oliva, versarci la pasta, coprire con la bechamella e un ulteriore velata di parmigiano rimanente.

Infornare (nel frattempo il forno deve essere portato a 180° in modalità superiore) per circa 5 minuti nella parte alta del forno, in modo che in superficie si formi una bella crosticina di formaggio, bechamella e pomodoro.

Sfornare la pirofila, far riposare la pasta per qualche minuto

e portarla in tavola nel suo contenitore o direttamente nei piatti, come si preferisce...



A me non rimane che augurarvi un buona domenica e...

Bon Appétit!!!