

MACCHERONI AL FORNO 1

Ingredienti per 8 persone:

- 600 g di pasta tipo rigatoni,
- 2 kg di pomodori,
- 200 g di concentrato di pomodoro,
- 300 g di fiordilatte,
- 200 g di carne tritata,
- 300 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 1 cipolla,
- 150 g di olio d'oliva (o sugna),
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 100 g di formaggio parmigiano.

Per questa preparazione sarebbe indicato il classico ragù napoletano, ma potrete farla ugualmente con un buon sugo di pomodoro piuttosto ristretto.

Tagliate il fiordilatte a pezzetti e preparate le polpettine, che farete friggere in olio di semi o sugna.

Stemperate la ricotta in una zuppiera con qualche cucchiaino di salsa e di acqua dei maccheroni.

Scolate la pasta a mezza cottura e conditela con una parte del sugo e parmigiano.

Prendete una teglia alta 5-6 cm, cospargetela di sugo, fate quindi un primo strato di maccheroni sul quale spargerete un po' di ricotta, fiordilatte e polpettine, parmigiano e ancora sugo.

Coprite con un secondo strato di maccheroni ed un secondo strato di ripieno.

Sul terzo strato di pasta ponete soltanto qualche fettina di fiordilatte, sugo e formaggio grattugiato.

Passate in un forno ben caldo per circa 20 minuti e quando comincerà a colorirsi spegnete e lasciate in forno per qualche minuto ancora.