

PASTA AL FORNO CON CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fettuccine all'uovo,
- 400 g di carne tritata,
- 100 g di salsiccia,
- 350 g di pomodori pelati,
- 200 g di castagne lessate e sbucciate,
- 200 cc di besciamella,
- sale,
- pepe,
- olio,
- burro,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 gambo disedano,
- 2 bicchieri di vino rosso,
- brodo,
- grana grattugiato.

In un tegame fate insaporire le verdure tritate e la carne, bagnate con un po' di vino, lasciate evaporare, aggiungete la salsiccia e poco dopo i pomodori.

Salate, pepate, coprite e continuate la cottura a fuoco basso aggiungendo brodo ed il resto del vino.

Intanto fate lessare al dente le fettuccine in acqua leggermente salata.

Scolatele, conditele con poco sugo e disponetene uno strato sul fondo di una pirofila imburrata, irrorate con poco sugo, unite alcune castagne, un po' di besciamella e spolverizzate con il formaggio grattugiato.

Continuate gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Infornate a 200° fino a quando avranno formato una bella crosticina dorata.