

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pasta al forno alla pugliese

Strawberry · Monday, May 3rd, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr rigatoni
- 120 gr salsiccia
- una cipolla
- basilico
- 200 gr carne trita di manzo
- 200 gr pomodori
- 100 gr pane raffermo
- 50 gr latte
- 2 melanzane
- 200 gr mozzarella
- 100 gr mortadella
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Lavate i pomodorini, sbollentateli in acqua, pelateli, togliete i semi e riduceteli a pezzetti. In una padella con l'olio, mettete la cipolla tagliata finemente, il basilico tritato, i pomodori, salate e fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti. Sgranate la salsiccia, tagliate a pezzetti la mortadella. Amalgamate la carne trita con il pane raffermo ammorbidito nel latte, la salsiccia e un pizzico di sale e confezionate alcune polpettine. Tagliate le melanzane a striscioline e friggetele in una padella con l'olio. Tagliate la mozzarella a tocchetti. Cuocete i rigatoni in acqua salata, scolateli ardenti. In una teglia oleata fate uno strato di rigatoni e mettere sopra la metà di tutti gli ingredienti, comprese le polpettine, ricoprite con i rigatoni e finire tutti gli ingredienti, cuocere in forno a 200° per 20 minuti.

This entry was posted on Monday, May 3rd, 2010 at 3:42 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Pugliesi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

