

Ho accolto con entusiasmo l'invito del sito Tre Spade di interpretare quello che per noi rappresenta la ricetta tricolore per eccellenza.

Appena ho letto di questa iniziativa la prima cosa che mi è venuta in mente è stata la pasta, chi meglio di noi Italiani ha una così tanta varietà di formati e ricette con questo ingrediente.

La pasta si fa in brodo, si mette nelle zuppe, si condisce in mille modi, si riempie, si mette al forno, e così con la mia ricetta ho voluto onorare questo prodotto con una ricetta bella ricca, di quelle fatte la domenica con tutta la famiglia riunita intorno al tavolo.

La pasta al forno è la mia preferita anche per la comodità, la si prepara in anticipo e la trovo adattissima per quando si hanno ospiti, si evita quel correre avanti e indietro e si gode della compagnia, quando sarà calda basterà servirla, fatto!

PASTA AL FORNO CON RAGU' E POLPETTINE:

ingredienti per una teglia per 6 persone:

1 ossobuco di manzo
2 salsicce di maiale
3 fette di coppa di maiale
200g di macinato misto suino-bovino
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 foglia di alloro
2 bacche di ginepro
rosmarino
prezzemolo
1 bicchiere di Lambrusco o vino rosso
1 cucchiaio colmo di triplo concentrato di pomodoro
300g di passata di pomodoro
olio extravergine d'oliva
sale
300g di rigatoni
200g di mozzarella
700g di latte
70g di farina
50g di burro
50g di parmigiano reggiano grattugiato

lavare e tritare la carota e il sedano, pulire e tritare la cipolla, mettere le verdure in una casseruola insieme all'alloro, il ginepro, un rametto di rosmarino e un giro di olio,

far soffriggere a fiamma bassa per circa 10 minuti, unire le carni tranne il macinato e una salsiccia, rosolarle per sigillare bene i succhi e sfumare col vino, quando questo è evaporato unire il triplo concentrato, la passata e tanta acqua quanto occorre per coprire le carni, salare con un po' di sale grosso, chiudere con il coperchio e lasciare sobbollire per 3-4 ore, assaggiare e aggiustare di sale,

Nel frattempo amalgamare al macinato la salsiccia e un po' di prezzemolo tritato, salare e formare delle polpettine grandi come una nocciola, disporle su una placca rivestita di carta forno e cuocerle in forno a 180°C per 5-7 minuti, togliere dal fuoco e tenere da parte.

Preparare la besciamella mettendo in una casseruola il burro, far sciogliere e unire la farina mescolando con una frusta per togliere eventuali grumi, aggiungere un po' di latte freddo e stemperare bene, quando si sarà ottenuta una sorta di crema liscia versare il latte restante e rimettere

sul fuoco, cuocere fino a che la besciamella prende consistenza, salare e tenere da parte.

Imburrare e spolverare di pangrattato una teglia adatta, versare sul fondo 5-6 cucchiari di besciamella.

Quando il ragù si sarà ristretto lessare la pasta al dente, scolarla e condirla con solo la salsa e tenere la carne come secondo, aggiungere il parmigiano grattugiato, metà della besciamella e le polpettine, mescolare bene e versare metà della pasta nella teglia

coprire lo strato con le mozzarelle a pezzetti, versare la besciamella rimasta e la pasta rimanente, coprire con un foglio di alluminio e cuocere a 180°C per 20 minuti, scoprire e cuocere per altri 15 minuti,

lasciare intiepidire per circa 10 minuti prima di servire.