

Pasta al forno alla siciliana

La **pasta al forno alla siciliana** è un primo piatto a base di pasta tipico della Sicilia, realizzata con ragù di carne di maiale, uovo, formaggio primo sale e pecorino siciliano. Tipica della tavola delle feste, saprà conquistarvi con il suo gusto ricco e avvolgente.

La **pasta al forno alla siciliana** può essere preparata in anticipo e infornata soltanto prima di gustarla. Per questo è molto adatta ai pranzi o alle cene numerose: ci lascia più tempo da passare con gli ospiti.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 200 g di macinato di carne di maiale
- 100 ml di vino rosso
- 300 ml di passata di pomodoro
- Sale fino e grosso
- 2 uova di gallina
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di pecorino siciliano
- 120 g di primo sale
- 300 g di pasta
- 2 cucchiaini di pane grattugiato

PREPARAZIONE

- Mettere in una piccola pentola l'olio, la cipolla tritata finemente, portarla sul fuoco e farla soffriggere a fiamma media.
- Quando si sarà ben dorata aggiungere la carne e alzare la fiamma.
- Far colorire la carne e bagnare con il vino rosso. Farlo evaporare completamente girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. A fine cottura assaggiare e regolare di sale.
- Aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale, mescolare bene e far cuocere a fiamma bassa per 1 ora dalla ripresa del bollore.
- Nel frattempo sbattere le uova in un piatto e unirvi una manciata di pepe e metà pecorino grattugiato.
- Tagliare il formaggio primo sale a fettine.
- Preriscaldare il forno a 200° C.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla piuttosto al dente.
- Condirla in una terrina con il ragù.
- Ungere una pirofila e disporre sul fondo uno strato di pasta. Unire un po' di pangrattato, le fettine di formaggio e qualche cucchiainata d'uovo.
- Alternare gli ingredienti fino ad esaurirli. Terminare con il Pecorino grattugiato rimasto.
- Cuocere nel forno caldo per 40 minuti. Verso fine cottura, se non si è gratinata a sufficienza, accendere il grill.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, rigatoni, paccheri

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola. E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.