

Pasta al forno

La **pasta al forno** è un ricco piatto di riciclo, nata per utilizzare tutti i piccoli avanzi che abbiamo di solito in frigorifero. I salumi vanno benissimo sia in pezzi (che verranno poi ridotti a cubetti), sia affettati (da ridurre a striscioline). Se i formaggi hanno un po' di muffa eliminarla e utilizzare la parte sana. Questa regola va bene però solo per i formaggi stagionati: quelli freschi devono essere gettati. Se avete in frigorifero della panna avanzata che sta proprio per scadere potete utilizzare anche quella, diminuite però la quantità di formaggio.

Per la preparazione della **pasta al forno**, al posto della passata si può utilizzare anche del sugo rimasto: ottimo quello di pomodoro semplice, ma anche con i piselli o con i funghi. Attenzione però al ragù: se lo volete utilizzare eliminate i salumi altrimenti il piatto risulterà troppo carico.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 520Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di mortadella o altri salumi a piacere, anche misti (prosciutto cotto, speck, eccetera)
- 100 g di Taleggio o altri formaggi freschi o semistagionati a piacere, anche misti (fontina, scamorza, brie, eccetera)
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 250 g di pasta all'uovo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 250 g di passata di pomodoro

PREPARAZIONE

- Privare i salumi scelti della buccia e del grasso visibile e ridurli a cubetti oppure a striscioline.
- Togliere ai formaggi la buccia e ridurli a pezzettini.
- Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata per la metà della cottura segnalata sulla confezione, quindi scolarla.
- Versare la pasta in una pirofila di adeguate dimensioni e cominciare a condirla. Ogni volta che si aggiunge un ingrediente mescolare accuratamente.
- Condire con l'olio, metà Parmigiano e la passata di pomodoro. Aggiungere infine salumi e formaggi preparati.
- Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti cospargere sulla superficie il restante Parmigiano Reggiano.
- Infornare, nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.

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.

