

Pasta al ragù affumicato

La **pasta al ragù affumicato** è un ricco primo piatto in cui il gusto deciso del ragù alla bolognese si unisce a quello lievemente affumicato della provola. Grazie a una breve gratinatura nel forno, la pasta si arricchisce di una nota lievemente croccante.

La **pasta al ragù affumicato** è un piatto che permette di variare il classico sapore del ragù e che solitamente piace molto ai bambini.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 180 g di [Ragù alla bolognese](#)
- 160 g di [pasta](#)
- 40 g di [scamorza affumicata](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- 20 g di [Parmigiano Reggiano](#)

PREPARAZIONE

- Preparare il ragù secondo la ricetta di base. Se il ragù è stato preparato il giorno prima, riscaldarlo in un padellino o nel forno a microonde.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata.
- Grattugiare grossolanamente la scamorza affumicata.
- Scolare la pasta, metterla in una ciotola, unire il ragù e mescolare. La pasta non deve risultare secca, se il ragù non è abbastanza morbido aggiungere un filo d'olio.
- Ungere una pirofila o piccole pirofile da porzione e distribuire metà della pasta.
- Cospargere con metà scamorza, quindi la restante pasta, ancora scamorza e terminare con il Parmigiano grattugiato.
- Passare sotto il grill del forno fintanto che non si forma una deliziosa crosticina, quindi servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Conchigliette, mezze penne, tortiglioni.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

La **pasta al ragù affumicato** si può conservare per un giorno in frigorifero, gratinandola solo poco prima di mangiarla. 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.

La **pasta al ragù affumicato** può anche essere **congelata**. 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.

