

Pasta al sugo rosa

La **pasta al sugo rosa** è una pasta al forno delicata, non troppo calorica, preparata con sugo di pomodoro, besciamella e gratinata con Parmigiano Reggiano. Il tempo di preparazione indicato non include quello per la besciamella, che se fatta in casa con la nostra ricetta è di circa 20 minuti.

La **pasta al sugo rosa** può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. E' una pasta al forno semplice, adatta a qualsiasi periodo dell'anno, anche in estate.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 ml di Besciamella
- Sale
- 320 g di pasta
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 400 g di passata di pomodoro
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Preparare la besciamella secondo le nostra ricetta base.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolarla piuttosto al dente.
- 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, unire il pomodoro tenendone da parte qualche cucchiainata e metà della besciamella e del Parmigiano.
- Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti unire la restante besciamella a filo e cospargere sulla superficie il rimanente Parmigiano Reggiano.
- Distribuire il pomodoro tenuto da parte, quindi infornare, nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.
- Lasciar intiepidire qualche minuto prima di servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

rigatoni, paccheri, garganelli, farfalle, coralli.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

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.