

# 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.