

Pasticciata al forno



La pasticciata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno...ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegra tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle
7. fette di salame a piacere

8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchiere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle
- grattugia abbondante formaggio grana

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell'uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate: disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo userai per condire gli strati

- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10' tutti gli ingredienti e per 5' fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta...buon appetito!!!!

