

Pasticciata al forno



La pasticcata 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!!!!



[Strudel di wurstel, patate e mozzarella](#)



Pasticciamongiusy □ Sfoglia con wurstel, patate e mozzarella □

Ecco l'ennesima idea per farcire la sfoglia. Un piatto dai sapori bavaresi, da accompagnare ad un bel bicchiere di birra fresca. Questo strudel wurstel, patate e mozzarella si presta per essere gustato in estate, è buonissimo anche freddo!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, io utilizzo quella fresca della buitoni
2. 1/2 patate
3. 1 conf di wurstel grandi
4. 1/2 mozzarelle
5. senape
6. latte qb

7. sale qb

8. olio evo qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- taglia a fettine sottili, per il lungo, i wurstel
- lessa le patate e tagliale a tocchetti
- taglia a tocchetti anche la mozzarella
- stempera 1 cucchiaino colmo di senape in una scodella con due cucchiari di latte

★ PROCEDIMENTO ★

- disponi le fettine di wurstel su tutta la superficie della sfoglia
- aggiungi le patate e la mozzarella a tocchetti
- distribuisce la salsina di senape
- arrotola la pasta dando la tipica forma dello strudel
- aggiungi un filo d'olio ed un pizzico di sale
- inforna a 200° per 30'

Servi caldo il tuo strudel con wurstel , patate e mozzarella con una bella birra fresca e...buon appetito!!!!

