

Ricette a quadretti

Pasta al forno alla calabrese



Il caldo anomalo degli ultimi giorni mi ha ispirata nel preparare questo tipico piatto estivo (??): la pasta al forno! Invece di quella classica, ho sperimentato quella alla calabrese ossia farcita con polpettine di manzo, salame calabrese, provola e melanzane... fritte. Insomma, un ottimo piatto da preparare e servire quando fuori ci sono 35°!

N. porzioni: 4

Tempo: 120 min

Ingredienti

- 300 gr sedani rigati
- 750 ml passata di pomodoro
- 200 gr carne macinata
- salame calabrese tagliato a dadini
- provola affumicata
- melanzane fritte tagliate a striscioline
- parmigiano grattugiato
- cipolla
- 1 uovo
- pangrattato

Procedimento

1. Friggere le melanzane (asciutte e tagliate a fette) in abbondante olio di semi; quindi farle raffreddare e ridurle a striscioline.
2. Preparare delle polpettine molto piccole con carne macinata, uovo, pangrattato, parmigiano, sale e pepe.
3. Mettere a soffriggere la cipolla nell'olio e quindi far rosolare le polpettine da tutti i lati; aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale e far cuocere il tutto, senza far restringere troppo il sugo.
4. Lessare la pasta in acqua salata, tenendola molto al dente.
5. Condire la pasta con il sugo di polpettine e quindi disporne metà in una pirofila (sul cui fondo avrete messo un paio di cucchiari di sugo).
6. Aggiungere tutti gli ingredienti sul primo strato di pasta e quindi ricoprire con la restante pasta.
7. Condire la superficie con del sugo e del parmigiano e mettere in forno già caldo a 180° per 25 minuti circa (o fino a quando si formerà la crosticina sopra).

Varianti

E' possibile anche aggiungere un uovo sodo tagliato a fettine nella farcitura, per ottenere un gusto ancora più pieno.