

Paccheri ripieni di carne con besciamella e sugo di pomodoro al forno

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di paccheri

Prepare il ripieno

150 gr.di carne tritata di vitello

150 gr.di salciccia

1 etto di salame cotto

1 rametto di prezzemolo

6 foglie di basilico

1 gambo di sedano

1 cipolla

2 uova

Olio evo q.b.

sale e pepe

40 gr.di parmigiano

per la besciamella

700 gr.di latte

50 gr.di burro

30 gr.di farina

1 grattata di noce moscata

per il sugo al pomodoro

passata di pomodoro

basilico

1 spicchio d'aglio

Preparazione

Preparare la besciamella:

Fare scaldare il latte con una grattata di noce moscata, in una casseruola mettere il burro a fondere e poi gettare tutto in un colpo la farina, con una frusta miscelare bene il tutto dopo 3 minuti rovesciare il latte caldo e rimettere sul fuoco mescolare finché il composto si addensi, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Per il ripieno

Mettere in padella la carne tritata, la salciccia sbriciolata, il salame cotto e 5 cucchiaini di olio evo, fare rosolare bene, aggiungere la cipolla tritata, gli aromi e lasciare cuocere per una mezz'ora a fuoco medio. Quando sarà cotto, lasciare raffreddare e poi aggiungere le uova e una parte di parmigiano.

Per la salsa di pomodoro

mettere in un padellino 4 cucchiaini di olio evo, tritate la cipolla e mettetela a rosolare con uno spicchio d'aglio, quando è dorata mettere la salsa finissima di pomodoro continuate a farla cuocere per 30 minuti.

Per comporre la teglia : Far bollire i paccheri, e toglierli al dente condirli con un po' di olio affinché non si attacchino mescolare e attendere che siano un po' intiepiditi quindi prendere la besciamella metterla un po' alla base della teglia e qualche cucchiaino di salsa di pomodoro e poi mettere i paccheri in verticale ripieni di carne uno vicino all'altro in modo di riempire la teglia. Coprirla con la besciamella a cui è stato aggiunto una manciata di parmigiano e sbattere la teglia in modo che la besciamella penetri nei paccheri, la stessa cosa vale per la salsa di pomodoro, terminare con una bella manciata di parmigiano.

Mettere in forno a 180 gradi per 20-25 minuti sino che sulla superficie si formi una bella crosticina. Quando i paccheri sono cotti lasciarli fuori dal forno qualche minuto prima di servirli.