

## Pasta al forno

La pasta al forno viene realizzata mescolando carne trita e parmigiano con sale, pepe e prezzemolo realizzando delle palline che friggeremo nell'olio mentre in altra padella rosoleremo la pancetta a striscioline con polpa di pomodoro a cui poi aggiungeremo le palline create. Serviremo dopo aver infornato per 15 minuti.



## INGREDIENTI

---

- 300 g **Maccheroni**
  - 300 g **Carne tritata di vitello**
  - 4 **Uova**
  - 50 g **Parmigiano grattugiato**
  - 150 g **Mozzarella**
  - 200 g **Polpa di pomodoro**
  - 100 g **Pancetta**
  - 150 g **Piselli (anche surgelati)**
  - 1 ciuffo **Prezzemolo**
  - q.b. **Olio extravergine d'oliva**
  - q.b. **Sale**
-

- q.b. **Pepe**
- 

## PREPARAZIONE

---



In un'insalatiera mescolate la carne trita con parte del parmigiano, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato, confezionate delle polpettine grandi come una pallina e friggetele in una padella con l'olio.



In un' altra padella rosolate la pancetta tagliata a striscioline, aggiungete la polpa di pomodoro ridotta a pezzetti e le polpettine, salate, pepate e cuocete a fiamma vivace per qualche minuto, quindi lasciate raffreddare e unite i piselli bolliti e la mozzarella.



Rassodate le uova e tagliatele a metà. Cuocete i maccheroni in acqua salata, scolateli al dente, conditeli in una pirofila con le polpettine, i piselli, la mozzarella, il parmigiano rimasto e tutti gli altri ingredienti e infornate a 200 °C per 15 minuti.