

Maccheroni al forno

I **maccheroni al forno** si realizzano scolando la pasta al dente e arricchendola con la carne tritata ridotta in polpettine e rosolata, le uova sode tagliate a spicchi, la ricotta setacciata, la pancetta rosolata e unita poi ai pomodori, infine la teglia verrà posta in forno per la cottura finale completata con qualche minuto di gratinatura.



INGREDIENTI

- 320 g **Maccheroni**
- 300 g **Carne tritata di vitello**
- 4 **Uova**
- 150 g **Polpa di pomodoro**
- 100 g **Pancetta**
- 200 g **Ricotta**
- 1 mazzetto **Prezzemolo**
- q.b. **Grana grattugiato**
- q.b. **Olio extravergine d'oliva**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 150 g **Mozzarella a fette**

PREPARAZIONE



Lavate il prezzemolo in acqua corrente, sfogliatelo e tritatelo. In una ciotola setacciate la ricotta. Impastate la carne trita con il grana grattugiato, il sale, il pepe e il prezzemolo, confezionate alcune polpettine grandi come una noce e friggetele in una padella con l'olio.



In un'altra padella con l'olio rosolate la pancetta tagliata a listarelle, aggiungete la polpa di pomodoro ridotta a dadini e le polpettine, salate, pepate e cuocete a fiamma vivace per qualche minuto, quindi lasciate intiepidire, unite la ricotta e amalgamate.



Rassodate le uova e tagliatele a spicchi. Cuocete i maccheroni in acqua salata, scolateli al dente, conditeli con le polpettine, la ricotta e tutti gli altri ingredienti e cuoceteli in forno a 200 °C per 15 minuti utilizzando il grill per gli ultimi due o tre minuti.