



CUORI DI PASTA RIPIENI BESCIAMELLA

www.bacidizucchero.it



Ingredienti per 4 persone:

8 cuori di pasta

Besciamella fatta con:

1 litro di latte

100 g di farina

50 g di burro

1 cucchiaino di sale

grana a piacere

1 pizzico di noce moscata

Per il ragù:

1 bottiglia di pomodoro

carne tritata 500 g

sale

pepe nero

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla

Olio Dante

100 g di piselli

Preparazione:

Tritare la cipolla lasciandola soffriggere in olio d'oliva, aggiungere il trito di sedano, carota e cipolla e lasciare imbiandire, aggiungere la carne, la passata di pomodoro, aggiustare di sale e pepe, una manciata di pisellini e lasciar cuocere. Preparare la besciamella nel solito modo: in una pentola capiente mettere tutti gli ingredienti a freddo, amalgamare con una frusta e sciogliere tutti i grumi. Mettere sul fuoco e lasciar addensare. Nel frattempo portare a bollore l'acqua della pasta e cuocere per 8 minuti la pasta. Appena cotta scolarla e riempirla con ragù e besciamella, passare in forno per 20 minuti a 180 gradi.