

BUCATINI ALLA CARUSO DI MARISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- mezza cipolla
- mozzarella (300gr)
- prosciutto cotto (100gr)
- besciamella pronta (200ml)
- passata di pomodori (250gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (50gr)
- porcini freschi (200gr)
- macinato di maiale (300gr)
- bucatini (600gr)
- Pisellini Primavera Findus (250gr)

Come si prepara

Preparare un soffritto di cipolla, aggiungere il tritato e i piselli e i funghi lavati e far cuocere per qualche minuti, unire la passata di pomodoro e far cuocere per 80 minuti circa.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il ragù preparato mescolando con una tazza di besciamella.

Aggiungere, tagliati a dadini, la mozzarella e il prosciutto, aggiungete il grana grattugiato e mettere la pasta così condita nella piastra del forno in modo da formare uno strato sottile.

Accendere il grill del forno e far gratinare per 15 minuti circa e...buon appetito.

Difficoltà: 2

Gradimento: 1

Tags

pasta lunga, primo, Bucatini alla Caruso, bucatini



