

PASTA AL FORNO



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 



8



PASTA AL FORNO

Ricette di Margherita Pini

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-077-4

edimedia 



24
LIBRI
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



1 Lasagne al pesto di rucola e pinoli

🕒 40 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ▶ parmigiano grattugiato
- ▶ pinoli
- ▶ sale

Per il pesto

- ▶ 4 mazzetti di rucola
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 20 g di pinoli
- ▶ 1 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

Per la besciamella

- ▶ 1 l di latte
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 60 g di burro
- ▶ sale

● Lessate le lasagne in una pentola con abbondante acqua salata e un paio di cucchiaini d'olio, poi scolatele e stendetele su un panno pulito.

● Lavate sotto l'acqua corrente e asciugate bene le foglie di rucola, quindi pestatele in un mortaio insieme ai pinoli, il parmigiano, l'aglio, l'olio e un pizzico di sale.

● Poi preparate la besciamella facendo sciogliere in un pentolino il burro (attenzione a non bruciarlo), poi, mescolando per evitare i grumi, unite la farina in modo da formare una crema; diluite con il latte, salate e portate a ebollizione. Fate raffreddare, poi aggiungete il pesto e amalgamate.

● In una teglia imburrata versate sul fondo uno strato di pesto, poi uno di lasagne e seguite questa procedura fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di lasagne spolverizzato di parmigiano e pinoli tritati. Infornate a 200°C per 15 minuti.

Pasta al forno





2 Girelle ai broccoli in salsa di peperoni

🕒 35 min. 🍳 1 h + 30 min. di riposo ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di broccoli
- ▶ 4 peperoni rossi
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 0,5 dl di panna da cucina
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 140 g di robiola
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Infornate i peperoni a 200°C per circa 20 minuti, quindi chiudeteli in un sacchetto di carta o in una ciotola coperta e lasciateli intiepidire per circa mezzora. Trascorso questo tempo privateli di buccia e semi, tagliateli a dadini e cuoceteli per circa 15 minuti in una padella con un soffritto di cipolla e una presa di sale; a fuoco spento frullateli grossolanamente e unite la besciamella.

● Mondate i broccoli e lessateli per circa 10 minuti. Scolateli, tagliateli a cimette e rosolateli per pochi minuti in una padella con un soffritto di aglio e una presa di sale; quindi frullateli assieme alla robiola, alla panna e al parmigiano.

● Sbollentate le lasagne e sistematele su un canovaccio; spalmate il ripieno ai broccoli, poi arrotolate la pasta su se stessa. Sistemate i rotoli in una pirofila imburrata, condite con la salsa di peperoni e infornate a 180°C per circa 25 minuti; a fine cottura affettate i rotoli, in modo da ottenere tante "girelle".

Pasta al forno





3 Maccheroni gratinati con asparagi e prosciutto

🕒 40 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di maccheroni
- ▶ 600 g di asparagi
- ▶ 160 g di prosciutto cotto
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 120 g di groviera
- ▶ 4 dl di besciamella
- ▶ 2 uova
- ▶ pangrattato
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

● Mondate gli asparagi, lavateli e lessateli; quindi scolateli (conservate l'acqua di cottura), tenete da parte le punte e tagliate i gambi a pezzi. In un pentolino mescolate la besciamella con il parmigiano, 1 mestolo di acqua di cottura degli asparagi, sale e pepe. Non appena il composto sarà freddo unite le uova sbattute.

● Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e disponetene una parte sul fondo di una pirofila imburrata e cosparsa di pangrattato. Versate un po' di salsa di besciamella e formate uno strato di pasta, asparagi, prosciutto cotto a striscioline e groviera.

● Formate altri strati fino a esaurimento degli ingredienti disponendo sull'ultimo strato le punte di asparagi. Spolverate con un po' di pangrattato e qualche fiocchetto di burro. Fate gratinare in forno caldo a 200°C finché non si formerà una crosticina dorata.

Pasta al forno





4 Lasagne con ragù alla bolognese

🕒 30 min. 🕒 1 h



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 320 g di carne macinata
- ▶ 4 dl di besciamella
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 240 g di polpa di pomodoro
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Tritate la cipolla e la carota e rosolatele in una padella con qualche cucchiaino d'olio. Aggiungete la carne macinata e fatela insaporire, poi unite il vino e lasciate evaporare. Salate, unite la polpa di pomodoro e cuocete per 30 minuti.

● Nel frattempo, lessate le lasagne in acqua bollente salata e stendetele su un telo da cucina bagnato. In una teglia imburrata formate un primo strato di lasagne, versatevi sopra alcuni cucchiaini di ragù e di besciamella, spolverizzate con abbondante parmigiano e aggiungete qualche fiocchetto di burro.

● Con questo procedimento formate altri strati fino a esaurimento degli ingredienti. terminate con uno strato di besciamella e parmigiano e infornate a 200°C per circa 30 minuti.



Pasta al forno



5 Cannelloni in bianco al ragù di coniglio



Ingredienti

- ▶ 250 g di cannelloni
- ▶ 400 g di macinato di polpa di coniglio
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 carota
- ▶ 1,5 dl di vino bianco secco
- ▶ 6 dl di besciamella
- ▶ salvia
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🕒 1 h



● Preparate anzitutto il ragù al coniglio: fate un trito con la carota, il sedano e la cipolla e mettetelo a soffriggere in una padella con un fondo di olio; aggiungete la polpa di coniglio macinata, salate, pepate e fate rosolare bene.

● Bagnate con il vino, lasciate evaporare e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 20 minuti, aggiungendo 1 foglia di salvia e 1 di basilico.

● Farcite i cannelloni con il sugo al coniglio, arrotolatela su se stessa e poi disponetela in una pirofila da forno imburrata e cosparsa con un po' di besciamella.

● Coprite i cannelloni con abbondante besciamella, spolverate generosamente con pepe e mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti; servite guarnendo con foglie di basilico.



Pasta al forno



6 Pasticcio allegro di maccheroni

🕒 30 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di maccheroni
- ▶ 500 g di macinato di maiale
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 2 pomodori maturi
- ▶ 100 g di champignon
- ▶ 1 uovo
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 dl di vino bianco
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● In un'ampia padella preparate un soffritto con la cipolla, tritata finemente, il sedano e la carota, mondati e tagliati a fettine. Aggiungete la carne macinata, lasciate rosolare per qualche minuto e sfumate con il vino; quindi unite le zucchine e i pomodori, mondati e tagliati a filetti, e gli champignon, puliti e affettati. Salate, pepate e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 20 minuti.

● Lessate la pasta in acqua salata, scolatela molto al dente e conditela con il ragù, con 1/3 della besciamella e con l'uovo, che avrete sbattuto con un pizzico di sale e un po' di parmigiano.

● Bagnate una pirofila con un po' di besciamella, quindi versatevi la pasta e copritela con la mozzarella tagliata a fettine sottili e la restante besciamella.

● Mettete in forno già caldo a 180°C per circa 25 minuti; a fine cottura lasciate riposare in forno per qualche minuto e servite.

Pasta al forno





7 Lasagne alla salsiccia su letto di zucca

🕒 30 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 600 g di zucca rossa
- ▶ 150 g di salsiccia
- ▶ 40 g di amaretti
- ▶ 400 g di pomodori pelati
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 0,5 dl di vino bianco secco
- ▶ rosmarino
- ▶ 30 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate la zucca eliminando la buccia, riducetela a cubetti e mettetela a rosolare in una pentola dove avrete fatto soffriggere 1/2 cipolla; salate, bagnate con poca acqua e lasciate cuocere con il coperchio per un quarto d'ora. A cottura ultimata aggiungete la scorza di 1 limone, gli amaretti e frullate fino a ottenere un composto fluido.

● Sbucciate la salsiccia, sbriciolatela e fatela rosolare con la restante cipolla e un trito di rosmarino; unite il pomodoro, condite con sale e pepe, sfumate con il vino e cuocete per circa 15 minuti.

● Sbollentate le lasagne e poggiatele su un canovaccio umido; in una pirofila imburrata disponete uno strato di pasta e conditelo con un velo di crema di zucca e abbondante ragù di salsiccia.

● Proseguite fino a esaurire gli ingredienti e terminate con fiocchetti di burro. Infornate le lasagne per circa 20 minuti a 180°C e servitele ben calde.

Pasta al forno





8 Lasagne ai frutti di mare e salsa di pomodoro

🕒 40 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di cozze
- ▶ 200 g di totani
- ▶ 100 g di scampi
- ▶ 150 g di gamberetti
- ▶ 250 g di passata di pomodoro
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Pulite bene le cozze e cuocetele a fuoco vivo in una pentola con metà del vino finché le valve non inizieranno ad aprirsi. Scolatele, sguosciatele e filtrate il liquido mettendolo da parte. Pulite e sguosciate gli scampi e i gamberetti.

● In una padella con un fondo d'olio rosolate 1 spicchio d'aglio e il prezzemolo tritato, poi eliminate l'aglio e versate i totani lavati e tagliati a listarelle. Unite le cozze e i crostacei, bagnate con il vino rimasto e con un po' dell'acqua di cottura delle cozze, salate e rosolate per pochi minuti; in un'altra padella insaporite il pomodoro con un soffritto d'aglio e peperoncino.

● Lessate le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e sistematele su un canovaccio pulito. Farcite alternando in una teglia imburrata uno strato di pasta, uno di pomodoro e uno di pesce; concludete con la salsa di pomodoro. Mettete in forno riscaldato a 200°C per mezz'ora e servite le lasagne ben calde.

Pasta al forno





9 Cannelloni agli agretti in salsa rossa e bianca

🕒 30 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 300 g di agretti
- ▶ 400 g di polpa di pomodoro
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 1 cipolla
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Mondate gli agretti, sciacquateli più volte e versateli in acqua bollente salata; dopo 3 minuti scolateli, tritateli e fateli rosolare per pochi minuti in una padella con un fondo di olio e 1 spicchio d'aglio schiacciato. A fuoco spento unite la ricotta e la besciamella, regolate di sale e mescolate bene, in modo da amalgamare bene tutti i sapori.

● Versate la polpa di pomodoro in una padella dove avrete fatto rosolare 1 spicchio d'aglio e 1 cipolla tritati; salate, cuocete con coperchio a fiamma bassa per 10 minuti e tenete da parte.

● Tagliate le lasagne in rettangoli di circa 12 x 16 cm e sbollentatele per pochi secondi, poi scolatele e poggiatele su canovacci umidi. Farcite i rettangoli con il ripieno di ricotta, arrotolateli su loro stessi e disponeteli in una pirofila imburrata.

● Condite con la salsa al pomodoro e con la mozzarella sgozzolata e affettata, poi infornate a 180°C per 25 minuti.

Pasta al forno





10 Lasagne delicate al salmone e robiola



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di salmone fresco
- ▶ 200 g di robiola
- ▶ 1,5 dl di latte
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ prezzemolo
- ▶ 50 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 20 min.



- In una padella con un po' d'olio mettetevi a rosolare il salmone. Unite una presa di sale e di pepe, il prezzemolo tritato finemente e portate a cottura; quindi tagliatelo grossolanamente a pezzi.
- Intanto lavorate la robiola con il latte e il parmigiano, in modo da ottenere un composto piuttosto soffice e cremoso.
- Fate lessare per pochi minuti le lasagne in acqua bollente salata, scolatele e disponetele su un canovaccio umido.
- Imburrate una teglia, disponetevi un primo strato di pasta e farcite con una parte della crema alla robiola e una di salmone. Continuate fino a che gli ingredienti non si saranno esauriti, concludendo con uno strato di pasta, su cui distribuirete la robiola avanzata e qualche fiocchetto di burro.
- Cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti, coprendo la teglia con dell'alluminio per i primi 10 minuti, e servite guarnendo con foglie di prezzemolo.

Pasta al forno





11 Cannelloni estivi rucola e mozzarella



Ingredienti

- ▶ 250 g di cannelloni
- ▶ 300 g di rucola
- ▶ 150 g di mozzarella
- ▶ 150 g di ricotta
- ▶ 1 porro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 30 g di pinoli
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ noce moscata
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 35 min. 🍳 20 min.



● Mondate la rucola e mettetela a sbollentare per pochi secondi in acqua salata, poi scolatela e tritatela.

● In una padella con un fondo di olio fate appassire l'aglio tritato finemente e il porro mondato e affettato a listarelle; aggiungete i pinoli tritati, insaporite bene e poi versate la rucola. Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per pochi minuti, poi unite la mozzarella a dadini e la ricotta e mescolate in modo da far sciogliere bene i formaggi.

● Farcite i cannelloni con il ripieno e metteteli in una pirofila imburrata. Coparqueteli con la besciamella, spolverateli con parmigiano e noce moscata e infornate a 200°C per circa 20 minuti; servite con foglioline di basilico come guarnizione.



Pasta al forno



12 Maccheroni gratinati panna, prosciutto e piselli



Ingredienti

- ▶ 380 g di maccheroni
- ▶ 180 g di prosciutto cotto tagliato spesso
- ▶ 200 g di piselli surgelati
- ▶ 2,5 dl di panna da cucina
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 40 g di pangrattato
- ▶ noce moscata
- ▶ 30 g di burro
- ▶ sale, pepe

🕒 25 min. 🍳 25 min.



● Mettete ad appassire lo scalogno tritato finemente in una pentola dove avrete fatto fondere metà del burro; unite il prosciutto tagliato a dadini e i piselli, salate e fate cuocere con il coperchio per circa 15 minuti.

● A fine cottura aggiungete la panna, regolate di sale e di pepe e insaporite con un pizzico di noce moscata.

● Intanto lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e fatela saltare con il sugo.

● Trasferite la pasta in una pirofila da forno imburrata e spolverate con pangrattato amalgamato con l'altra metà del burro fuso; gratinate in forno già caldo a 180°C per circa 10 minuti.



Pasta al forno



13 Yo-yo di reginette ai pomodori secchi

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di reginette
- ▶ 20 pomodori secchi sott'olio
- ▶ 1 limone
- ▶ 80 g di noci sgusciate
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 40 g di pangrattato
- ▶ menta
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Mettete a cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo preparate il condimento: tritate finemente i pomodori, le noci e qualche foglia di menta e versate il tutto in una casseruola con un filo di olio; aggiungete il succo di limone, aggiustate di sale e mescolate con cura, in modo da far amalgamare bene gli ingredienti.

- Scolate la pasta molto al dente, conditela con un filo di olio e il parmigiano e lasciatela intiepidire; quindi, con l'aiuto di una forchetta, prendete un po' di fili di pasta per volta e arrotolateli, in modo da formare tanti "yo-yo".

- Quando avrete arrotolato tutta la pasta, disponetela in una pirofila unta con un fondo di olio. Sistemate su ogni yo-yo un po' di sugo ai pomodori secchi, livellate bene e coprite con una generosa spolverata di pangrattato e un po' di origano; mettete in forno già caldo a 200°C per 20 minuti e servite.

Pasta al forno





14 Pasticcio di pasta allo stufato di verdure

🕒 30 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di maccheroni
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 porro
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 100 g di fagiolini
- ▶ 140 g di scamorza
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 20 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 20 g di pecorino grattugiato
- ▶ 1 uovo
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e mettetelo a rosolare in una padella con un fondo di olio.

● Quando sarà appassito aggiungete le verdure mondate e lavate: le carote e le zucchine tagliate a rondelle, il porro affettato e i fagiolini spezzettati; lasciate soffriggere per qualche minuto, unite i pomodori ridotti a dadini, regolate di sale e di pepe e insaporite con peperoncino. Mescolate bene e fate stufare a fiamma bassa per circa 20 minuti.

● Lessate la pasta in acqua bollente salata conditela con il sugo di verdure, la scamorza tagliata a dadini e il pecorino grattugiato.

● Versate la pasta in una pirofila, versatevi sopra l'uovo sbattuto e il parmigiano grattugiato; cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, in modo da far dorare bene la superficie.



Pasta al forno



15 Pasta gratinata al sapore di cipolle

🕒 30 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di pasta corta
- ▶ 400 g di cipolle
- ▶ 10 g di farina
- ▶ 60 g di parmigiano
- ▶ 0,5 dl di latte
- ▶ 60 g di pangrattato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe in grani

- Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine molto sottili; versatele in una padella dove avrete fatto soffriggere un filo di olio e lasciatele rosolare per qualche minuto. Salate, bagnate con poca acqua e lasciate stufare a fiamma bassa con il copercchio per circa 40 minuti.

- Trascorso questo tempo prelevate una piccola parte delle cipolle per la decorazione finale, spolverate il resto con la farina e mescolate bene, incorporando lentamente il latte; regolate di sale e condite con una generosa macinata di pepe.

- Lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolatela molto al dente e fatela saltare nel sughetto alle cipolle.

- Versate la pasta in una pirofila da forno unta con olio (o in contenitori individuali) e distribuitevi sopra il pangrattato; aggiungete le cipolle precedentemente messe da parte e il parmigiano a scaglie e gratinate in forno a 200°C per 10 minuti.

Pasta al forno





16 Lasagne speciali al cavolo cappuccio

🕒 40 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 200 g di cavolo cappuccio
- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 500 g di polpa di pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 100 g di pecorino
- ▶ 0,5 dl di latte
- ▶ 15 g di uvetta
- ▶ 2 foglie di basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete l'uvetta in ammollo in poca acqua tiepida e lasciatela rinvenire.

● Mondate il cavolo, tagliatelo a fette e mettetelo in una padella dove avrete fatto soffriggere l'aglio tritato; aggiungete l'uvetta strizzata (temete da parte un po' per guarnire), lasciate rosolare bene, salate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 20 minuti. A parte preparate un soffritto con la cipolla; quando sarà imbiandita, unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete per 10 minuti; infine unite il basilico.

● In una terrina lavorate la ricotta con metà del pecorino grattugiato, aggiungete il latte e mescolate; regolate di sale e pepe. Sbollentate le lasagne, scolatele e disponetele su un canovaccio.

● In una pirofila imburrata alternate la pasta con il cavolo, il sugo al pomodoro e la ricotta. terminate con la ricotta e il pecorino grattugiato rimasto, mettete in forno a 180°C per 15 minuti; servite guarnendo con l'uvetta rimasta.

Pasta al forno





17 Cannelloni al cavolo nero e ricotta in salsa rosa

🕒 30 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di cannelloni
- ▶ 500 g di cavolo nero
- ▶ 300 g di ricotta
- ▶ 250 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 4 dl di besciamella
- ▶ prezzemolo
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Mondate il cavolo nero, lavatelo, tagliatelo a listarelle e lessatelo in acqua salata; quindi scolatelo, strizzatelo e fatelo insaporire in una padella nella quale avrete fatto imbiondire lo scalogno tritato in un filo d'olio. Lasciatelo intiepidire, poi mescolatelo alla ricotta; regolate di sale e insaporite con un pizzico di noce moscata.

● A parte dorate l'aglio intero in poco olio e versatevi la passata di pomodoro, salate e fate cuocere per una decina di minuti. Togliete dal fuoco, quindi unite metà della besciamella.

● Farcite i cannelloni e disponeteli in una teglia imburata.

● Condite con la salsa al pomodoro, aggiungete l'altra metà della besciamella, spolverate con prezzemolo tritato e mettete in forno caldo a 180°C per circa un quarto d'ora.

Pasta al forno





18 Gratin di pasta con broccoli e carote



Ingredienti

- ▶ 320 g di sedanini lisci
- ▶ 200 g di broccoli
- ▶ 4 carote
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 3 dl di besciamella
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 15 min. 🍳 25 min.



● Lavate i broccoli, eliminate i gambi e tagliateli a cimette; pelate le carote e riducetele a dadini. Mettete le verdure in una pentola dove avrete fatto soffriggere in poco olio l'aglio tagliato finemente, aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate rosolare per qualche minuto. Bagnate con poca acqua, salate e pepate e proseguite la cottura per 15 minuti con il coperchio.

● Lessate la pasta nell'acqua delle verdure e scolatela molto al dente. Versatela nella padella assieme al sughetto, unite metà della besciamella, regolate di sale e di pepe e insaporite con il peperoncino e il parmigiano; saltate per qualche minuto a fiamma vivace.

● Versate la pasta in una pirofila, coprite con la besciamella rimasta e mettetela in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Pasta al forno





19 Lasagne ricche, ricotta, parmigiano e fontina

🕒 35 min. 🕒 50 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di passata di pomodoro
- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 120 g di fontina
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ zucchero
- ▶ 6 foglie di basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Preparate un trito con la cipolla, il sedano e la carota e mettetelo a rosolare in una padella capiente con un fondo di olio. Versate il pomodoro, salate, aggiungete una puntina di zucchero e proseguite la cottura con il coperchio per circa mezzora; a fine cottura insaporite con il basilico.

● Lavorate la ricotta con il parmigiano e il latte e mescolate fino a che il composto non sarà divenuto cremoso.

● Sbollentate le lasagne, scolatele e stendetele su un canovaccio umido, stando attenti a non sovrapporle.

● Ungete con olio una pirofila da forno e passate alla preparazione delle lasagne: alternate uno strato di pasta con uno di pomodoro, uno di ricotta e dardini di fontina.

● Concludete con un generoso strato di ricotta e mettete in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, coprendo la pirofila con carta da forno.

Pasta al forno





20 Paccheri allo speck e mix di formaggi



Ingredienti

- ▶ 320 g di paccheri
- ▶ 100 g di speck in 1 fetta spessa
- ▶ 150 g di gorgonzola dolce
- ▶ 100 g di mascarpone
- ▶ 100 g di crescenza
- ▶ parmigiano grattugiato
- ▶ 60 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 15 min.



- Lessate la pasta in abbondante acqua salata; nel frattempo tagliate lo speck a dadini fateli rosolare per qualche minuto in una padella con un fondo di olio.

- In una terrina lavorate i formaggi con la frusta, in modo da ottenere un composto molto cremoso; aggiungete un pizzico di pepe e, quando sarà intiepidito, lo speck.

- Scolate i paccheri molto al dente, conditeli con un filo d'olio e, una volta freddi, farciteli con la crema al formaggio, aiutandovi con un cucchiaino, poi sistematevi verticalmente in una pirofila da forno imburrata.

- Distribuite sulla superficie dei fiocchetti di burro, spolverate con parmigiano e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.



Pasta al forno



21 Pasta al forno ghiotta insaporita alla senape

🕒 25 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di sedani lisci
- ▶ 150 g di pancetta dolce in 1 fetta spessa
- ▶ 150 g di scamorza affumicata
- ▶ 2 uova
- ▶ 2,5 dl di panna da cucina
- ▶ senape dolce
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ timo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete a lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e nel frattempo sbucciate l'aglio, tritatelo finemente e fatelo imbiondire in una padella capiente con un fondo di olio; aggiungete la pancetta tagliata a dadini e fatela rosolare per qualche minuto.

● Sbattete le uova e incorporate lentamente la panna, la senape e una presa di sale e di pepe; mescolate bene in modo da ottenere un composto cremoso.

● Scolate la pasta e versatene metà in una pirofila bagnata con un po' di crema alla panna; versatevi sopra la pancetta rosolata e metà della scamorza tagliata a fettine sottili.

● Aromatizzate con qualche foglia di timo e versate l'altra metà della pasta; coprite con la crema alla panna rimasta e con il resto della scamorza, poi mettetela a gratinare in forno caldo a 200°C per circa 10 minuti.



Pasta al forno



22 Gnocchi di ricotta e spinaci in salsa

🕒 40 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 400 g di spinaci
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● In una padella con un fondo di olio fate rosolare un trito di cipolla e sedano; dopo qualche minuto aggiungete la passata di pomodoro, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

● Cuocete gli spinaci mondati in una padella con acqua salata per 5 minuti, coprendo con il coperchio; lasciateli intiepidire, quindi strizzateli e frullateli.

● In una terrina lavorate la ricotta con gli spinaci e incorporate lentamente le uova, lo zafferano, 50 g di farina e il parmigiano; regolate di sale e di pepe, spolverate con un pizzico di noce moscata e amalgamate bene.

● Aiutandovi con un cucchiaio formate con l'impasto degli gnocchi, passateli via via nella farina e metteteli a cuocere in acqua bollente salata. Scolateli via via che vengono a galla e disponeteli in una pirofila imburrata; condite con il sugo al pomodoro e fate gratinare in forno a 180°C per 10 minuti.

Pasta al forno





23 Lasagne con pesto, pinoli e stracchino

🕒 15 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 6 dl di besciamella
- ▶ 160 g di pesto
- ▶ 120 g di stracchino
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 80 g di pinoli
- ▶ sale

- Sbollentate le lasagne in abbondante acqua salata, poi scolatele e disponetele su un canovaccio inumidito, facendo attenzione a non sovrapporle.

- Preparate le lasagne: distribuite sulla base della teglia un sottile velo di besciamella e sopra disponete un primo strato di pasta; aggiungete un po' di pesto e di besciamella e proseguite con un po' di pinoli tritati, fiocchi di stracchino e una spolverata di parmigiano.

- Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, concludendo con la besciamella rimasta e un abbondante strato di pesto e parmigiano.

- Mettete in forno già caldo a 180°C per circa 35 minuti; se desiderate che la superficie non si abbrustolisca troppo, coprite la pirofila con un foglio di alluminio, lasciandola scoperta solo negli ultimi 5 minuti di cottura. Servite con una generosa spolverata di parmigiano.

Pasta al forno





24 Lasagne leggere al sugo di pomodoro



Ingredienti

- ▶ 950 g di lasagne
- ▶ 400 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 950 g di mozzarella
- ▶ 120 g di prosciutto cotto
- ▶ 120 g di parmigiano grattugiato
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 40 min. + 10 min. di riposo ☆

● Preparate il sugo al pomodoro: in una padella con un fondo di olio fate rosolare la cipolla affettata finemente; quando sarà appassita aggiungete il sedano tritato e, dopo qualche minuto, la passata di pomodoro. Salate, pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti, aggiungendo a fine cottura qualche foglia di basilico per insaporire.

● Sbollentate le lasagne, scolatele e disponetele su un canovaccio umido. In una pirofila imburrata distribuite un po' di sugo al pomodoro, adagiate uno strato di lasagne, versate ancora un po' di salsa e qualche fetta di prosciutto cotto e concludete con parmigiano e mozzarella tritata. Procedete fino a completamento degli ingredienti, terminando con uno strato di pomodoro e uno di mozzarella.

● Infornate per circa mezzora a 200°C e servite dopo aver fatto riposare per una decina di minuti, accompagnando con qualche foglia di basilico.

Pasta al forno





25 Lasagne agli spinaci e broccoli

🕒 25 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 200 g di spinaci
- ▶ 300 g di broccoli
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 cipolla piccola
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ peperoncino
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Lavate con cura gli spinaci, poi metteteli in una casseruola con un fondo d'acqua e cuoceteli per 5 minuti; quindi metteteli in padella con poco olio e un trito di cipolla e aglio e fateli insaporire per qualche minuto. Lasciateli intiepidire, tritateli e mescolateli con la ricotta.

● Nel frattempo mondate i broccoli, tagliateli a cimette e lessateli in acqua salata per 10 minuti. Versateli in una padella con un fondo di olio e l'aglio rimasto e fateli rosolare qualche minuto con un pizzico di sale e una spolverata di peperoncino; infine eliminate l'aglio.

● Sbollentate le lasagne, scolatele e disponetele su un canovaccio. In una pirofila imburrata disponete uno strato di pasta, versatevi sopra la besciamella, il composto di spinaci e qualche cimetta di broccolo. Proseguite e completate con uno strato di pasta, la besciamella rimasta e qualche cimetta di broccolo; spolverate con parmigiano e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Pasta al forno





26 Lasagne super-farcite di Carnevale



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 200 g di carne di manzo (guancia)
- ▶ 2 salamini
- ▶ 50 g di pancetta dolce
- ▶ 250 g di ricotta
- ▶ 400 g di passata di pomodoro
- ▶ 4 uova
- ▶ 80 g di pane raffermo (solo la mollica)
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 50 g di farina
- ▶ 120 g di provola affumicata
- ▶ 120 g di mozzarella
- ▶ parmigiano grattugiato
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 1 h 🍳 3 h + 30 min. di riposo ☆☆☆

● Tritate la cipolla e fatela imbiondire, quindi unite la carne e la pancetta a pezzi e i salamini sbucciati e tagliati. Aggiungete la passata di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere a fuoco basso con il coperchio per circa 2 ore.

● Rassodate 3 uova, quindi sgusciatele e affettatele. Tritate la carne del ragù e lavoratela con l'uovo rimasto, la mollica del pane, bagnata nel latte e strizzata, e il prezzemolo tritato; formate delle polpettine, infarinatetele, friggetele nell'olio caldo e sistematele su carta assorbente.

● Bagnate una teglia con un po' di ragù e formate un primo strato con le lasagne precedentemente sbollentate; distribuitevi la ricotta lavorata con un po' di ragù, fette di provola e di mozzarella, polpettine, fette di uova, ragù e una spolverata di parmigiano. Proseguite fino a terminare degli ingredienti, completando con sugo, mozzarella e parmigiano. Infornate a 180°C per circa 30 minuti, lasciate riposare una mezzora e servite.

Pasta al forno





27 Gratin di tagliatelle salsicce e zafferano

🕒 25 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 280 g di tagliatelle
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 2 salsicce
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ 1,5 dl di vino bianco secco
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 8 foglie di menta
- ▶ prezzemolo
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Sbucciate la cipolla, tagliatela a fette e fatela soffriggere in una padella con un fondo di olio; quando sarà appassita, aggiungete la salsiccia spellata e tagliata a rondelle.

● Dopo qualche minuto unite anche le zucchine, mondate e tagliate a dadini sottili, e un po' di prezzemolo tritato; regolate di sale e di pepe, sfumate con il vino e fate cuocere per altri 10 minuti, aggiungendo a metà cottura il peperoncino. A fuoco spento amalgamate lo zafferano, mescolando bene.

● Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e fatela saltare velocemente nel sughetto, incorporando anche metà besciamella.

● Trasferite la pasta in una pirofila da forno bagnata con il resto della besciamella, spolverate con il parmigiano e fate gratinare sotto il grill a 200°C per circa 5 minuti; servite guarnendo con le foglie di menta.

Pasta al forno





28 Lasagne sfiziose ai carciofi e fantasia



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 12 carciofi
- ▶ 120 g di prosciutto cotto
- ▶ 160 g di provola
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 100 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 limone
- ▶ prezzemolo
- ▶ 40 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 40 min. 🍳 40 min. + 5 min. di riposo ★

● Pulite i carciofi eliminando i gambi e le foglie esterne più dure, quindi passateli in una ciotola con acqua e succo di limone. Tagliateli a fette sottili e versateli in una padella dove avrete fatto soffriggere la cipolla; sfumate con vino bianco, aggiustate di sale e di pepe e cuocete per circa 10 minuti. A fine cottura insaporite con un po' di prezzemolo tritato.

● Sbollentate le lasagne, scolatele e disponetele su un canovaccio umido. Spalmate un po' di besciamella sul fondo di una pirofila, disponete uno strato di pasta e preparate le lasagne alternando besciamella, carciofi, fettine di prosciutto, dadini di provola, una spolverata di parmigiano e pasta, fino a esaurimento degli ingredienti.

● Terminate con uno strato di besciamella, distribuite sulla superficie fiocchetti di burro e mettete in forno caldo a 180°C per circa mezzora. Lasciate intiepidire per 5 minuti e servite guarnendo con foglie di prezzemolo.

Pasta al forno





29 Gnocchetti di polenta con porri e prosciutto

🕒 40 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 280 g di farina di mais
- ▶ 2 porri
- ▶ 120 g di prosciutto cotto tagliato spesso
- ▶ 8 dl di latte
- ▶ 50 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 30 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate i porri, tagliateli a rondelle e sbollentateli per alcuni minuti. Scolateli, versateli in una padella con il burro fuso e unite una presa di sale e di pepe e il prosciutto cotto a dadini; lasciate rosolare bene per alcuni minuti e spegnete.

● In una pentola portate a ebollizione il latte con 2 dl di acqua e una presa di sale, poi versate la farina a pioggia; cuocete, mescolando sempre, fino a quando otterrete una polenta soda (seguite i tempi indicati sulla confezione). Trasferite la polenta su un foglio di carta da forno, livellatela dandole lo spessore di 1 cm e con l'aiuto di un tagliapasta o di un bicchiere con il bordo bagnato ricavate dei dischetti.

● Disponete gli gnocchetti in una pirofila imburrata, condite con il sughetto di porri e prosciutto, cospargete con fiocchetti di burro, spolverate di parmigiano e cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 10 minuti.

Pasta al forno





30 Lasagne farcite alla moussaka greca

🕒 45 min. 🕒 1 h + 1 h di riposo ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 180 g di lasagne
- ▶ 2 melanzane
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 400 g di macinato di manzo
- ▶ 1,5 dl di vino bianco secco
- ▶ 300 g di polpa di pomodoro
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ prezzemolo
- ▶ noce moscata
- ▶ cannella
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate le melanzane, tagliatele a fette di 1 cm, cospargetele di sale e fatele spurgare in un colapasta per un'ora; strizzatele e friggetele velocemente nell'olio, poi sistematele su carta assorbente.

● In una padella con un fondo di olio fate imbiondire la cipolla tritata, unite la carne macinata, salate, pepate, profumate con un pizzico di noce moscata e di cannella e bagnate con il vino; quando questo sarà evaporato unite la polpa di pomodoro e il prezzemolo tritato e cuocete per circa mezzora.

● Sbollentate le lasagne e disponetele su un canovaccio. Bagnate il fondo di una pirofila imburata con besciamella, sistemate uno strato di pasta e procedete alternando melanzane, carne, besciamella, parmigiano e pasta; concludete con il terzo strato di pasta e coprite con la besciamella rimasta. Infornate a 180°C per mezzora circa, o finché la superficie non risulterà dorata.

Pasta al forno





31 Lasagne al pesto con gamberi e bufala



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di gamberi
- ▶ 0,3 dl di brandy
- ▶ 200 g di mozzarella di bufala
- ▶ 100 g di pesto senza aglio
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ basilico
- ▶ 10 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 20 min.



● Fate sgocciolare la mozzarella e tagliatela a fette piuttosto sottili. Sbucciate i gamberi, lasciandone alcuni interi, privateli del filo nero e fateli saltare in padella con il burro fuso e un pizzico di sale; bagnate con il brandy e lasciate sfumare.

● Sbollentate le lasagne, scolatele e mettetele a riposare su un canovaccio umido.

● Diluite il pesto con la besciamella e usatene un po' per bagnare il fondo di una pirofila.

● Componete a questo punto le lasagne, alternando uno strato di pasta con il composto di pesto e besciamella, fettine di mozzarella e gamberi; concludete con uno strato di lasagne coperto di pesto e i gamberi non sbuccati.

● Completate con una spolverata di pepe, mettete in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti e servite guarnendo con foglie di basilico.

Pasta al forno





32 Lasagne al caprino e ragù di salsiccia

🕒 35 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 300 g di salsiccia
- ▶ 250 g di passata di pomodoro
- ▶ 100 g di caprino
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Spellate la salsiccia, sbriciolatela e fatela soffriggere in una padella con un po' di olio caldo; aggiungete la passata di pomodoro, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere con il coperchio a fiamma bassa per circa 15 minuti.

- Intanto sbollentate le lasagne, scolatele e disponetele su un canovaccio umido, stando attenti a non sovrapporle; spalmate un po' di besciamella sul fondo di una pirofila da forno e amalgamate il resto con il caprino e il parmigiano, in modo da formare una crema.

- Procedete alla preparazione delle lasagne: stendete un primo strato di pasta nella pirofila e farcite con uno strato sottile di crema al formaggio e uno di ragù; proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti e terminate con un sottile velo di crema.

- Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti e servite le lasagne ben calde.

Pasta al forno





33 Pasticcio di pasta ai cinque formaggi

🕒 15 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di sedani lisci
- ▶ 60 g di provola
- ▶ 100 g di ricotta
- ▶ 40 g di emmental
- ▶ 60 g di taleggio
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ sale

● Private la provola, il taleggio e l'emmental della buccia e tagliateli a dadini; mettete i formaggi in una padella dove avrete fatto fondere un po' di burro e fate sciogliere lentamente, aggiungendo alla fine metà del parmigiano; se necessario allungate il composto con un po' di acqua di cottura.

● Nel frattempo cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e versatela in una terrina; coprite con la ricotta, mescolate con delicatezza e spolverate con il parmigiano rimasto.

● Mettete in forno preriscaldato a 220°C per circa 10 minuti, o finché il pasticcio non sarà ben gratinato.

Pasta al forno





34 Lasagne colorate alla parmigiana



Ingredienti

- 250 g di lasagne
- 2 melanzane
- 500 g di polpa di pomodoro
- 200 g di scamorza affumicata
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 40 min. 🍳 20 min. + 1 h di riposo ☆☆☆

- Mondate le melanzane, tagliatele a fettine di circa 1 cm di spessore e fatele riposare per circa un'ora cosparse di sale, in modo che perdano il loro liquido amarognolo; quindi sciacquatele e passatele velocemente nell'olio bollente.

- Preparate un trito con rosmarino e aglio e soffriggetelo in una padella con poco olio; aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti con il coperchio. A fiamma spenta insaporite con basilico.

- Sbollentate le lasagne e disponetele su un telo da cucina; in una pirofila unta con poco olio alternate strati di pasta con sugo di pomodoro, fette di melanzane, parmigiano e scamorza a fettine; concludete con un'abbondante strato di scamorza. Mettete in forno riscaldato a 180°C per circa 20 minuti, in modo che la scamorza si scioglia bene. Servite accompagnando con foglie di basilico e di rosmarino.

Pasta al forno





35 Gratin di penne al ragù e formaggi

🕒 25 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di penne rigate
- ▶ 320 g di macinato di manzo
- ▶ 400 g di polpa di pomodoro
- ▶ 100 g di asiago
- ▶ 150 g di mozzarella
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ basilico
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Tritate finemente la cipolla e la carota e fatele rosolare in una padella con un fondo di olio. Versate la carne macinata, lasciate insaporire, poi sfumate con il vino; quando il vino sarà evaporato salate, unite la polpa di pomodoro e cuocete per 30 minuti.

● Lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente, scolatela molto al dente e conditela con quasi tutto il sugo, mescolando bene; scaldate la besciamella e insaporitela con un pizzico di noce moscata.

● Mescolate la pasta con il ragù, i formaggi tagliati a dadini e la metà della besciamella e versatela in una pirofila imburrata.

● Completate con la besciamella rimasta e una spolverata di parmigiano, mettetela in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per 20 minuti circa. Servite la pasta calda, guarnendola con qualche foglia di basilico.

Pasta al forno





36 Paccheri al pomodoro con sorpresa di pesce

🕒 25 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di paccheri
- ▶ 400 g di pomodori pelati
- ▶ 400 g di pesce persico
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 4 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● In una pentola con un fondo di olio fate rosolare l'aglio schiacciato; aggiungete il pesce infarinato, salatelo e, non appena sarà cotto, toglietelo dalla padella e mettetelo da parte.

● Versate i pomodori, che nel frattempo avrete frullato, aggiungete un po' di prezzemolo tritato, regolate di sale e fate sobbollire lentamente per circa un quarto d'ora; nel frattempo cuocete i paccheri in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente.

● Mettete da parte un po' del pomodoro, eliminate l'aglio e versate nella padella il pesce spezzettato e i paccheri; insaporite con il peperoncino, regolate di sale e lasciate insaporire per qualche secondo.

● Versate la pasta in una pirofila, coprite bene con il pomodoro messo da parte e infornate per 10 minuti a 200°C. Servite con una spolverata di prezzemolo tritato.

Pasta al forno





37 Lasagne con funghi e ragù di tacchino

🕒 40 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 350 g di macinato di tacchino
- ▶ 150 g di champignon
- ▶ 2,5 dl di besciamella
- ▶ 120 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 2 pomodori
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Preparate un trito con cipolla, carota e sedano e fatelo soffriggere in una pentola con poco olio; aggiungete il tacchino, fatelo rosolare, quindi bagnate con il vino. Quando il vino sarà evaporato, unite i funghi mondati e tagliati a fettine sottili; cuocete a fiamma bassa per circa 15 minuti, aggiungendo acqua se necessario e regolando di sale e di pepe.

● In una pentola a parte, fate appassire in poco olio e sale i pomodori tagliati a fettine sottili; sbollentate le lasagne in acqua calda per pochi minuti, poi scolatele e appoggiatele su un canovaccio.

● Preparate le lasagne: in una pirofila spalmate un sottile velo di besciamella, disponete lo strato di pasta e farcitelo con besciamella, sugo di carne, qualche fetta di pomodoro e parmigiano.

● Proseguite fino a esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato di pasta e parmigiano. Infornate a 180°C per 30 minuti e guarnendo con basilico.

Pasta al forno





38 Cupoletta di ziti ai piselli e prosciutto

🕒 40 min. 🍳 45 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di ziti
- ▶ 250 g di piselli
- ▶ 100 g di prosciutto cotto a dadini
- ▶ 180 g di scamorza
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ 80 g di pangrattato
- ▶ 1 uovo
- ▶ 1 cipolla
- ▶ parmigiano grattugiato
- ▶ timo
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Versate i piselli in una pentola dove avrete fatto soffriggere la cipolla; salate, pepate e cuocete per 15 minuti, versando acqua calda. Unite qualche foglia di timo, il prosciutto, la besciamella e la scamorza a dadini e fate cuocere ancora per qualche minuto.

● Lessate la pasta, scolatela al dente e freddatela con l'acqua. Imburrate uno stampo a cupola e foderatelo con carta da forno imburrata e cosparsa di pangrattato; immergete uno alla volta gli ziti nell'uovo sbattuto con una presa di sale e un po' di acqua e sistemateli lungo i bordi dello stampo, premendo bene.

● Mescolate il resto della pasta al sughetto di piselli, lasciando da parte circa 10-12 ziti, e versate nello stampo; compattate bene e poi coprite con gli ziti messi da parte passati nel composto di uovo. Spolverate la superficie di pangrattato e parmigiano e infornate per circa mezzora a 200°C. Rovesciate la cupola e servite con foglioline di timo.

Pasta al forno





39 Lasagne verdi ricotta e verdure



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne verdi
- ▶ 300 g di ricotta
- ▶ 4 zucchine
- ▶ 2 carote
- ▶ 1 sedano
- ▶ 1 porro
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 0,5 dl di latte
- ▶ 1 cipolla
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 25 min. 🍳 30 min.



● Preparate un trito di cipolla e sedano e mettetelo a rosolare in una padella con un fondo di olio. Unite le verdure mondiate e tagliate a julienne. Salate, pepate e fate cuocere per circa 15 minuti, o finché le verdure non risulteranno morbide; se necessario, durante la cottura aggiungete dell'acqua calda.

● In una terrina lavorate la ricotta con una presa di sale, metà del parmigiano e un po' di latte per ammorbidire; nel frattempo sbollentate le lasagne, scolatele e sistematele su un canovaccio umido.

● In una pirofila imburrata distribuite su uno strato di pasta, le verdure e la ricotta; proseguite in questo modo fino al completamento degli ingredienti e concludete con uno strato di sfoglia, un po' di ricotta a fiocchetti e delle verdure. Spolverate con il pepe e mettete in forno caldo per circa 15 minuti a 180°C.

Pasta al forno





40 Sedani gratinati al pesto di erbe

🕒 20 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di sedani rigati
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 rametto di rosmarino
- ▶ 1 ciuffetto di prezzemolo
- ▶ 12 foglie di basilico
- ▶ maggiorana
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 15 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 15 g di pecorino
- ▶ 0,5 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate il prezzemolo e il basilico e pulite il rosmarino, eliminando i rametti; frullate le erbe aggiungendo anche la maggiorana, l'aglio sbucciato, i formaggi grattugiati e l'olio. Regolate di sale e di pepe e continuate a frullare, unendo altro olio se la salsa appare troppo densa.

● Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e conditela con il pesto alle erbe e formaggio, aggiungendo qualche cucchiainata dell'acqua di cottura della pasta, che avrete messo da parte.

● Mescolate bene e versate in una pirofila; aggiungete la ricotta, lavorata con una presa di sale e di pepe, a fiocchetti e infornate per circa 10 minuti a 200°C. Servite in tavola guarnendo con foglioline di prezzemolo e di basilico.





41 Cannelloni agli spinaci in salsa di zafferano



Ingredienti

- ▶ 250 g di cannelloni
- ▶ 600 g di spinaci
- ▶ 250 g di ricotta
- ▶ 1,5 dl di besciamella
- ▶ 50 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 bustine di zafferano
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 100 g di pomodori secchi sottolio
- ▶ 0,3 dl di panna da cucina
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 30 min.



● Mondate gli spinaci privandoli del gambo e lessateli in acqua bollente per 5 minuti. Scolateli, frullateli e versateli in una padella dove avrete fatto soffriggere nel burro fuso l'aglio tritato finemente; salate e cuocete per 5 minuti.

● Quando gli spinaci si saranno raffreddati unite la ricotta, metà del parmigiano, i pomodori secchi grossolanamente tritati e la panna; insaporite con noce moscata e regolate di sale e di pepe.

● Farcite i cannelloni aiutandovi con un cucchiaino e disponeteli in una teglia imburrata.

● In una ciotola lavorate la besciamella con lo zafferano e conditela con un pizzico di sale e di pepe. Versate la salsa allo zafferano sui cannelloni, spolverate con il parmigiano rimasto e metteteli in forno a 180°C per circa 20 minuti.



Pasta al forno



42 Rotolini di robiola e fiori di zucca

🕒 30 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 20 fiori di zucca
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 200 g di robiola
- ▶ 40 g di pinoli
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate e lavate i fiori di zucca, poi tagliateli a pezzetti. Mondate le zucchine, lavatele e tagliatele a julienne. Fate insaporire per qualche minuto le zucchine in una padella con un po' di olio e l'aglio; regolate di sale e pepe aggiungete i fiori di zucca a listarelle e saltate per un paio di minuti.

● Mescolate in una terrina la robiola e il parmigiano, un pizzico di sale e pepe e lavorate fino a ottenere un composto omogeneo; infine unite le zucchine tiepide. Cuocete le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e poggiatele su un panno pulito senza sovrapporle.

● Stendete su ogni foglio un po' del composto di robiola e zucchine e qualche pinolo tostato, arrotolate ciascun foglio su se stesso e disponete i rotolini in una teglia da forno imburata, cospargendo con fiocchetti di burro.

● Cuocete a 180°C in forno preriscaldato per 8 minuti. Tagliate i rotolini, spolverate con il parmigiano e servite.

Pasta al forno





43 Lasagne al pomodoro con polpette e piselli

🕒 45 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 200 g di piselli surgelati
- ▶ 250 g di macinato di manzo
- ▶ 300 g di passata di pomodoro
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 150 g di asiago
- ▶ 1 uovo
- ▶ 60 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Lessate i piselli surgelati e nel frattempo lavorate la carne macinata con il tuorlo, metà parmigiano, una presa di sale e un pizzico di pepe; quando avrete ottenuto un composto omogeneo, formate tante piccole polpette e friggetele velocemente nell'olio.

● Fate fondere il burro in una padella antiaderente, facendo attenzione a non bruciarlo, e tagliate a fettine sottili l'asiago; sbollentate le lasagne in abbondante acqua, scolatele e disponetele su un canovaccio inumidito.

● Imburrate una pirofila, stendete un primo strato di pasta e farcitemo con un po' di burro, il pomodoro, qualche fetta di asiago e le polpettine; continuate fino a esaurimento degli ingredienti, concludendo con uno strato di pomodoro, formaggio, piselli e polpette.

● Spolverate con il parmigiano rimasto e mettete in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.

Pasta al forno





44 Cannelloni al nasello in salsa di pomodoro

🕒 35 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 400 g di filetti di nasello
- ▶ 250 g di spinaci
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ maggiorana
- ▶ origano
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete il nasello in una padella con un fondo di olio; insaporite con il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe e irrorate con vino il bianco, facendo cuocere finché questo non sarà evaporato.

● Intanto mondate gli spinaci e fateli ammorbidire in una padella con poca acqua e un pizzico di sale, quindi scolateli, strizzateli e frullateli con il nasello.

● Farcite i cannelloni con il ripieno e metteteli in un pirofila bagnata con un po' di besciamella. Condite con il resto della besciamella e con la salsa al pomodoro, che avrete ottenuto scaldando per 10 minuti la passata di pomodoro con una presa di sale, origano e maggiorana.

● Cuocete per mezzora in forno caldo a 180°C, coprendo per i primi 20 minuti con un foglio di alluminio, e servite spolverando con prezzemolo tritato.



Pasta al forno



45 Paccheri farciti con broccoli e ricotta

🕒 25 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di paccheri
- ▶ 250 g di ricotta
- ▶ 400 g di broccoli
- ▶ 150 g di mozzarella
- ▶ 40 g di noci sgusciate
- ▶ 60 g di ricotta salata
- ▶ noce moscata
- ▶ 20 g di burro
- ▶ sale, pepe

- Mondate i broccoli, tagliateli a cimette e metteteli a lessare in abbondante acqua salata per circa 10 minuti; a fine cottura scolateli, conservando l'acqua.

- Mettete alcune cimette da parte e frullate il resto, incorporando lentamente la ricotta e la mozzarella a dadini, le noci, una presa di sale e di pepe e un pizzico di noce moscata.

- Lessate i paccheri nell'acqua di cottura dei broccoli e scolateli molto al dente. Con l'aiuto di un cucchiaino o di un sac à poche farciteli con il ripieno di broccoli e formaggi e disponeteli verticalmente in una pirofila imburrata.

- Coprite ogni pacchero con una delle cimette messe da parte, spolverate con la ricotta salata grattugiata sul momento e con fiocchetti di burro e infornate a 200°C per 10 minuti.





46 Cannelloni spinaci, formaggi e speck



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 600 g di spinaci
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 100 g di crescenza
- ▶ 200 g di speck
- ▶ 6 dl di besciamella
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ noce moscata
- ▶ sale, pepe

🕒 40 min. 🍳 30 min.



- Mondate gli spinaci e metteteli a lessare per pochi minuti in acqua salata bollente; quindi scolateli, strizzateli bene e tritateli grossolanamente.
- In una terrina lavorate lo stracchino con la crescenza, aggiungete 2 dl di besciamella e mescolate bene fino a ottenere un composto cremoso. Unite gli spinaci, regolate di sale e di pepe e insaporite con il parmigiano e un pizzico di noce moscata; infine incorporate quasi tutta lo speck, tagliata a dadini.
- Ricavate dalle lasagne dei rettangoli di 12 x 16 cm, sbollentateli per pochi minuti in acqua salata e disponeteli su un canovaccio umido.
- Farcite le sfoglie con il ripieno agli spinaci, arrotolatele e sistematele in una pirofila da forno, sul cui fondo avrete spalmato della besciamella. Coprite i cannelloni con la besciamella e lo speck rimasti, aggiungete una spolverata di pepe e infornate per mezzora a 180°C.

Pasta al forno





47 Delizia di paccheri con stracchino e salsiccia



Ingredienti

- ▶ 320 g di paccheri
- ▶ 200 g di salsiccia
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 150 g di mozzarella
- ▶ 1 dl di panna da cucina
- ▶ rosmarino
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 15 min.



● Private la salsiccia della pelle, sbriciolatela e mettetela a rosolare in una pentola dove avrete scaldato un fondo di olio; aggiungete qualche ago di rosmarino tritato, lasciate insaporire per qualche minuto, salate, pepate e portate a cottura.

● Tagliate a pezzi piccoli la mozzarella, aggiungete lo stracchino e la panna fino a ottenere una crema piuttosto omogenea; quando la salsiccia sarà pronta aggiungetela al composto.

● Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata e scolateli molto al dente; con l'aiuto di un cucchiaino riempiete uno per uno i maccheroni con la crema ai formaggi (eventualmente allungata con poca acqua di cottura della pasta) e disponeteli in una pirofila imburrata.

● Coprite con il ripieno avanzato, cospargete con fiocchetti di burro e metteteli in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti; servite guarnendo con qualche ago di rosmarino.

Pasta al forno





48 Gnocchi verdi gratinati al formaggio

🕒 50 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

Per gli gnocchi

- ▶ 1 kg di patate
- ▶ 150 g di farina
- ▶ 200 g di spinaci
- ▶ 1 uovo
- ▶ 50 g di farina di grano duro
- ▶ sale

Per il condimento

- ▶ 100 g di fontina
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 20 g di burro
- ▶ pepe

● Lessate le patate pelate in una pentola con acqua salata; intanto mondate gli spinaci, sbollentateli e tritateli finemente. Quando le patate saranno cotte, passatele nello schiacciapatate e versatele in una zuppiera con gli spinaci, l'uovo, la farina e una presa di sale; lavorate bene, poi formate degli gnocchetti che passerete nella farina di grano duro e lascerete poi su un piano infarinato.

● Preparate il condimento, versando in una padella con il burro fuso la fontina tagliata a dadini e metà del parmigiano; mescolate bene a fiamma bassa, in modo che il formaggio si scioglia.

● Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e, via via che vengono a galla, prelevateli con una schiumarola; disponeteli in una pirofila imburrata e conditeli con la salsa al formaggio. Concludete con un'abbondante macinata di pepe, il parmigiano rimasto e gratinate in forno caldo a 200°C, finché non si formerà una crosticina dorata.

Pasta al forno





49 Lasagne d'estate melanzane e pomodori

🕒 35 min. 🍳 20 min. + 1 h di riposo ☆

Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 2 melanzane
- ▶ 400 g di pomodori
- ▶ 80 g di ricotta salata
- ▶ 1 cipollotto
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Mondate le melanzane e tagliatele a cubetti; cospargetele di sale e lasciatele riposare per circa un'ora, in modo che perdano il sapore amaro. Trascorso questo tempo, soffriggetele velocemente in olio bollente.

- Sbollentate i pomodori, fateli intiepidire e poi privateli della buccia; tagliateli a filetti eliminando i semi e versateli in una padella dove avrete fatto soffriggere, in un fondo di olio, il cipollotto affettato finemente. Unite un po' di basilico tritato, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per qualche minuto.

- Sbollentate le lasagne e stendetele su un canovaccio. In una teglia imburata iniziate ad alternare strati di pasta con pomodori, melanzane e ricotta salata, grattugiata sul momento. Procedete fino a esaurire gli ingredienti e concludete con qualche dadino di melanzana e abbondante ricotta salata. Infornate a 200°C per 20 minuti circa e servite accompagnando con foglie di basilico.

Pasta al forno





50 Maccheroni veloci provola e prosciutto



Ingredienti

- ▶ 320 g di maccheroni
- ▶ 150 g di prosciutto cotto tagliato spesso
- ▶ 150 g di provola
- ▶ 3 dl di besciamella
- ▶ 50 g di parmigiano grattugiato
- ▶ noce moscata
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 10 min.



- Scaldate una pentola di acqua salata per i maccheroni; nel frattempo tagliate il prosciutto a dadini e tritate la provola.
- In una pentola con un fondo di burro fuso rosolate il prosciutto cotto, facendolo dorare bene.
- Scaldate 1 dl di besciamella e unitevi metà del prosciutto e della provola; mescolate bene in modo che il formaggio si scioglia completamente e insaporite con un pizzico di noce moscata.
- Con questo sugo condite la pasta, che nel frattempo avrete lessato e scolato molto al dente; regolate di sale e insaporite con una macinata di pepe.
- Versate i maccheroni in una pirofila imbrattata, coprite con la besciamella rimasta e distribuite il resto del prosciutto e della provola; spolverate con parmigiano e mettete a gratinare in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.

Pasta al forno





51 Lasagne delicate carciofi e topinambur

🕒 45 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di lasagne
- ▶ 600 g di topinambur
- ▶ 8 carciofi
- ▶ 2 dl di panna da cucina
- ▶ 1 limone
- ▶ 80 di ricotta salata
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate i carciofi e immergeteli in una ciotola con acqua fredda e il succo del limone; scolateli e lessateli per 5 minuti in acqua bollente. Trascorso questo tempo, affettateli e fateli rosolare per pochi minuti in una padella con un filo di olio e una presa di sale, aggiungendo a fine cottura il prezzemolo tritato.

● Pelate i topinambur e riduceteli a dadini, quindi versateli in una padella con un soffritto di aglio schiacciato. Salate, bagnate con acqua e cuocete per circa 20 minuti; a fine cottura eliminate l'aglio e frullate il tutto unendo la panna e il parmigiano e regolando di sale.

● In una pirofila bagnata con un velo di crema al topinambur disponete uno strato di lasagne sbollentate; aggiungete altra crema, un po' di ricotta grattugiata e fettine di carciofi; proseguite fino a terminare gli ingredienti e concludete con la crema rimasta, un po' di ricotta, qualche fettina di carciofi e pepe; infornate a 200°C per 10 minuti e servite.

Pasta al forno





52 Gnocchi con formaggi al gratin

🕒 15 min. 🍳 5 min.



Ingredienti

- ▶ 500 g di gnocchi di patate
- ▶ 3 dl di panna fresca
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 100 g di toma
- ▶ 100 g di fontina
- ▶ sale, pepe bianco in grani

- In un tegame scaldate la panna e il latte, quindi aggiungete la toma e la fontina private della buccia e tagliate a dadini. Mescolate bene in modo da far sciogliere i formaggi, poi a fuoco spento condite con una macinata di pepe bianco.

- Tuffate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolateli via via che vengono a galla e conditeli con la crema al formaggio.

- Versate gli gnocchi in una pirofila e fate gratinare in forno preriscaldato a 200°C, finché la superficie non apparirà dorata.





53 Ziti appetitosi con salsiccia e provola

🕒 35 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di ziti
- ▶ 300 g di salsiccia
- ▶ 200 g di provola
- ▶ 1 dl di vino rosso
- ▶ 2 scalogni
- ▶ prezzemolo
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● In una padella con un fondo di olio mettete a rosolare gli scalogni sbucciati e affettati finemente.

● Aggiungete il prezzemolo tritato e la salsiccia spellata e sbriciolata, condite con una presa di sale e di pepe e fate rosolare per qualche minuto.

● Versate a questo punto il vino e portate la salsiccia a cottura, spolverando con un po' di peperoncino.

● Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela molto al dente.

● In una zuppiera unite la pasta e il sugo, aggiungete la provola tagliata a cubetti mescolando bene e fate gratinare in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.



Pasta al forno



54 Involtini estivi fiori di zucca e ricotta

🕒 30 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 20 fiori di zucca
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 porro
- ▶ 2 filetti di acciuga sott'olio
- ▶ 80 g di piselli surgelati
- ▶ 150 g di ricotta
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate e lavate le zucchine e tagliatele a rondelle sottili; lavate il porro eliminando la parte verde, e affettatelo sottilmente. Versate le zucchine e il una padella antiaderente dove avrete fatto scaldare in poco olio lo spicchio d'aglio schiacciato insieme ai filetti di acciuga; regolate di sale e di pepe, cuocete per alcuni minuti; poi eliminate l'aglio e aggiungete i fiori di zucca tagliati a listarelle; lasciate appassire per qualche istante, quindi togliete dal fuoco.

● Nel frattempo tagliate le lasagne in lunghe strisce e sbollentatele in acqua salata; scolatele e disponetele su un canovaccio. In una terrina tritate la feta, unite le verdure lasciate intiepidire, metà del parmigiano e amalgamate bene.

● Farcite le strisce di pasta con il ripieno, arrotolatele e disponetele in una teglia imburrata; completate con il parmigiano rimasto, poco burro a fiocchetti e una spolverata di pepe; cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

Pasta al forno





55 Lasagne saporite carne e funghi



Ingredienti

- ▶ 300 g di lasagne ricce
- ▶ 200 g di champignon
- ▶ 30 g di porcini secchi
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 250 g di macinato di manzo
- ▶ 1 salsiccia
- ▶ 400 g di polpa di pomodoro
- ▶ 60 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ prezzemolo
- ▶ 40 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 40 min. 🍳 50 min. + 30 min. riposo ☆☆☆

● Mettete i funghi in ammollo in acqua tiepida per circa mezz'ora, poi tagliateli; mondate e affettate anche gli champignon. Versate i funghi in una padella con un soffritto di aglio e cipolla tritata, aggiungete il prezzemolo tritato, salate, bagnate con il vino e lasciate sfumare. Unite anche la carne e la salsiccia sbriciolata, quindi eliminate l'aglio e aggiungete la polpa di pomodoro. Cuocete per circa 20 minuti.

● Sbollentate le lasagne, sistematele su un canovaccio e procedete in questo modo: bagnate una pirofila con un po' del sughetto; versate uno strato di pasta e condite con altro sugo, un velo di besciamella e un po' di parmigiano.

● Continuate alternando pasta, sugo, besciamella e parmigiano e concludete con uno strato di pasta e la besciamella rimasta. Spolverate con fiocchetti di burro e mettete in forno riscaldato a 200°C per mezzora; lasciate riposare in forno per qualche minuto e servite.

Pasta al forno





56 Paccheri estivi alla salsa di tonno

🕒 25 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di paccheri
- ▶ 200 g di tonno al naturale
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 150 g di mozzarella
- ▶ 100 g di fagioli cannellini lessi
- ▶ 150 g di fagiolini
- ▶ basilico
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete sul fuoco l'acqua per la pasta e nel frattempo preparate il ripieno per i paccheri: mondate i fagiolini e fateli cuocere in acqua bollente salata per circa 15 minuti; in una terrina mescolate il tonno con la mozzarella tagliata a tocchetti, i pomodorini lavati e tagliati a dadini e i fagioli. Salate, pepate e condite con un filo d'olio mescolando bene, poi aggiungete 1/3 dei fagiolini scolati e tagliati.

● Scolate i paccheri molto al dente, passateli sotto acqua fredda e farciteli, tenendo da parte un po' del ripieno. Sistemateli in una pirofila da forno imburroata, cospargeteli con fiocchetti di burro e fateli gratinare in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

● Servite nei piatti da portata accompagnando con i fagiolini lasciati interi e guarnendo i paccheri con il ripieno messo da parte e il basilico.

Pasta al forno





57 Cupola di ziti con crema di spinaci

🕒 45 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di ziti
- ▶ 400 g di spinaci
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 350 g di ricotta
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di mandorle pelate
- ▶ noce moscata
- ▶ 40 g di burro
- ▶ sale, pepe

● Tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con metà del burro fuso; aggiungete gli spinaci mondati e spezzettati, salate e lasciate cuocere per 5 minuti. A cottura ultimata fate raffreddare il composto, poi aggiungete la ricotta, 1 uovo, il parmigiano, le mandorle, un pizzico di sale e uno di noce moscata e frullate fino a ottenere una crema densa.

● Lessate gli ziti in acqua salata, scolateli molto al dente e passateli sotto l'acqua fredda. Imburrate uno stampo a cupola e foderatelo con carta da forno anch'essa imburrata. Sbattete l'altro uovo con un po' di sale e acqua e immergetevi uno alla volta gli ziti; sistemate a spirale la pasta lungo tutti i bordi dello stampo.

● Mescolate il resto degli ziti (tranne una parte) con la crema di spinaci e versate il tutto nello stampo; coprite con gli ziti messi da parte imbevuti nell'uovo e mettete in forno caldo per 25 minuti a 180°C. Lasciate intiepidire, capovoltete e servite con una spolverata di pepe.

Pasta al forno





58 Lasagne rustiche tonno, olive e porri

🕒 30 min. 🍳 50 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 250 g di tonno
- ▶ 2 porri
- ▶ 20 g di olive verdi denocciolate
- ▶ 100 g di fontina
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 250 g di passata di pomodoro
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ zucchero
- ▶ 40 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete a soffriggere la cipolla e, quando sarà appassita, aggiungete il porro mondato e affettato e il tonno tagliato a tocchetti; lasciate rosolare qualche minuto, quindi unite le olive ridotte a rondelle e il pomodoro. Aggiustate di sale e di pepe, unite un pizzico di zucchero e cuocete a fiamma bassa per circa 10 minuti, bagnando se necessario con dell'acqua e disfaccendo il tonno con i rebbi di una forchetta.

● Sbollentate le lasagne e adagiatele su un canovaccio umido. Cospargete una pirofila di besciamella e disponetevi uno strato di pasta; proseguite con il sugo al tonno, un velo di besciamella e un po' di fontina a fette sottili.

● Proseguite fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di pasta. Distribuite sulla superficie il burro a fiocchetti, spolverate con una macinata di pepe e mettete in forno già caldo a 180°C per 40 minuti, coprendo la teglia con un foglio di alluminio per i primi 30.

Pasta al forno





59 Fusilli gratinati con salsiccia e patate



Ingredienti

- ▶ 360 g di fusilli
- ▶ 300 g di salsiccia
- ▶ 300 g di patate
- ▶ 2 gambi di sedano
- ▶ 30 g di pangrattato
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 20 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 25 min. 🍳 25 min.



● Mettete subito a scaldare l'acqua per la pasta; nel frattempo private la salsiccia della pelle e tagliatela a tocchetti. Versatela in una padella con un fondo di olio e fatela rosolare; quando inizierà a prendere colore, unite il vino e cuocete finché non si sarà ritirato.

● Intanto pelate le patate, mondate il sedano e riducete tutto a tocchetti. Unite le verdure alla salsiccia, insaporite con sale e pepe e bagnate con l'acqua di cottura della pasta; lasciate cuocere le verdure finché non diventeranno morbide, aggiungendo via via altra acqua.

● Lessate la pasta, scolatela molto al dente e fatela rosolare per qualche secondo nel sughetto, regolando di sale e di pepe. Versate la pasta in una pirofila, cospargete di pangrattato e fiocchetti di burro e infornate per 10 minuti a 200°C, finché non si sarà formata una crosticina bruna.



Pasta al forno



60 Conchiglioni farciti al ragù di cavolfiore

🕒 30 min. 🍳 1 h



Ingredienti

- ▶ 500 g di conchiglioni
- ▶ 1 cavolfiore
- ▶ 250 g di passata di pomodoro
- ▶ 40 g di concentrato di pomodoro
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Affettate a velo la cipolla e fatela soffriggere in una padella con un fondo di olio; quando sarà imbondita aggiungete il cavolfiore, mondato e tagliato a piccoli pezzi. Salate, pepate, unite metà della passata, il concentrato e 1 bicchiere d'acqua; lasciate cuocere con il coperchio per circa 40 minuti, finché il cavolfiore non si sarà disfatto; a metà cottura insaporite con peperoncino e, se necessario, aggiungete altra acqua.

● In una padella a parte fate scaldare l'aglio in un filo d'olio, versatevi la passata rimasta e fate cuocere per 8 minuti; regolate di sale. Cuocete i conchiglioni in abbondante acqua bollente salata, scolateli molto al dente e disponeteli su un telo da cucina pulito.

● Farcite la pasta con il ragù di cavolfiore e sistematala in una pirofila sul cui fondo avrete versato il sugo al pomodoro; mettete in forno già caldo a 180°C per 20 minuti e, prima di servire, cospargete con abbondante prezzemolo tritato.

Pasta al forno





61 Cannelloni primaverili alle verdure miste



Ingredienti

- 250 g di cannelloni
- 2 carote
- 2 zucchine
- 1 porro
- 200 g di asparagi
- 100 g di piselli freschi
- 200 g di ricotta
- 1 dl di panna da cucina
- 50 g di parmigiano grattugiato
- basilico
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 35 min.



● Mondate e lavate le carote, le zucchine, il porro; tagliate le verdure a tocchetti e versatele in una padella con un fondo di olio caldo. Salate e cuocete per circa 10 minuti. A parte lessate gli asparagi tagliati a pezzetti e i piselli sgranati. Quindi versateli nella padella con le altre verdure e lasciate insaporire per pochi minuti, poi togliete dal fuoco.

● Conditte la ricotta con metà del parmigiano, pepe, una presa di sale e basilico tritato, quindi lavoratela bene; quando le verdure saranno tiepide mescolatele alla ricotta.

● Farcite i cannelloni con il composto preparato, poi sistemateli in una teglia leggermente imburata; conditeli con la panna stemperata con il rimanente parmigiano e un po' di pepe e fate dorare in forno caldo a 200°C.





62 Gratin di orecchiette ai broccoli

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di orecchiette
- ▶ 400 g di broccoli
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ pangrattato
- ▶ 40 g di pinoli
- ▶ peperoncino
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Mondate i broccoli, lavateli, tagliate le cimette e lessatele in abbondante acqua salata per 10 minuti, quindi unite le orecchiette e portate a cottura.

- In una padella antiaderente fate soffriggere l'aglio in poco olio con un pizzico di peperoncino: aggiungete la pasta ai broccoli e fatela saltare rapidamente.

- Versate il tutto in una pirofila imburata, cospargete di pangrattato e pinoli tritati e gratinate in forno preriscaldato a 200°C finché non si sarà formata una crosticina bruna.

Pasta al forno





63 Lasagne di riso con pomodoro e verdure

🕒 30 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 100 g di lasagne
- ▶ 300 g di riso
- ▶ 400 g di pomodori pelati
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 50 g di piselli surgelati
- ▶ 50 g di fagiolini
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 2 dl di besciamella
- ▶ prezzemolo
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe in grani

● Mondate i fagiolini, tagliateli quindi sbollentateli per 5 minuti in acqua salata. Nel frattempo tritate lo scalogno e un ciuffo di prezzemolo e fateli appassire in padella con un filo d'olio. Unitevi i piselli e cuoceteli per 2-3 minuti; aggiungete i fagiolini sgocciolati e le zucchine a pezzetti, salate e fate cuocere per 5-6 minuti. Unite i pomodori tritati, regolate di sale e fate andare per altri 10 minuti.

● Nel frattempo lessate il riso in acqua salata e, quando sarà al dente, scolatelo, e mescolatelo al sugo. Sbollentate le lasagne e distendetele su un canovaccio umido, stando attenti a non sovrapporle. In una pirofila imburrata versate metà del riso, pressando bene; coprite con uno strato di pasta, distribuite l'altra metà del riso e aggiungete il resto della sfoglia.

● Spennellate sulla superficie la besciamella, spolverate con un po' di pepe e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Pasta al forno





64 Maccheroni al forno con cavolfiore e pancetta

🕒 30 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di maccheroni
- ▶ 1 cavolfiore
- ▶ 120 g di pancetta dolce in 1 fetta sola
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 150 g di scamorza
- ▶ 3 dl di besciamella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ noce moscata
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mondate il cavolfiore, dividetelo in cimette e lessatelo in abbondante acqua salata per circa 20 minuti; a cottura terminata scolatelo, tenendo da parte l'acqua di cottura, e schiacciatelo con i rebbi di una forchetta, in modo da farlo.

● Mettetelo a rosolare in una pentola dove avrete fatto soffriggere la cipolla tritata finemente; aggiungete la pancetta tagliata a dadini, regolate di sale e fate insaporire. A fiamma spenta incorporate metà della besciamella, condita con una spolverata di noce moscata, e la scamorza tagliata sottilmente.

● Lessate la pasta nell'acqua di cottura del cavolfiore, scolatela molto al dente e fatela saltare con il sughetto, aggiustando di sale e spolverando con il pepe.

● Passate tutto in una pirofila, coprite con la besciamella rimasta e una spolverata di parmigiano e pepe, poi infornate a 200°C per circa 20 minuti.

Pasta al forno





65 Cannelloni ripieni di zucca e formaggio

🕒 30 min. 🕒 25 min.



Ingredienti

- ▶ 950 g di cannelloni
- ▶ 800 g di zucca
- ▶ 200 g di asiago
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 4 amaretti
- ▶ 1 cipolla
- ▶ timo
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Pulite la zucca, eliminando la buccia e i semi, e tagliatela a dadini; versatela in una padella dove avrete fatto soffriggere la cipolla affettata sottilmente in un fondo di olio e lasciate rosolare finché non si sarà ammorbidita. A fine cottura aggiungete il formaggio tagliato a fettine sottili e una parte della besciamella e regolate di sale e di pepe.

● Riempite i cannelloni con la zucca e il formaggio e disponete ogni cannellone in una pirofila da forno imburrata.

● Coprite tutto con un po' di zucca, la besciamella restante e il parmigiano e mettete in forno a 180°C per circa 25 minuti. Servite in tavola completando con foglioline di timo e amaretti sbriciolati, che esalteranno il sapore della zucca.





66 Lasagne al pesto e pomodoro fresco

🕒 25 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 140 g di pesto
- ▶ 300 g di pomodori
- ▶ 200 g di caprino
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Mettete l'olio a scaldare in una padella capace e versateci i pomodori mondati e tagliati a fettine; fateli appassire per alcuni minuti, avendo cura di non farli disfare.

- Nel frattempo cuocete le lasagne in abbondante acqua salata, scolatele e mettetele su un canovaccio inumidito.

- In una pirofila imburrata sistemate un primo strato di pasta, spalmatevi sopra il pesto e il caprino a fiocchetti e distribuite qualche fettina di pomodoro. Continuate a comporre le lasagne alternando pasta, pesto con caprino e pomodori, concludendo con questi ultimi.

- Distribuite sulla superficie il caprino e il pesto avanzati, spolverate con il parmigiano e mettete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti; a cottura quasi terminata fate dorare le lasagne sotto il grill, in modo da renderle più croccanti.

Pasta al forno





67 Girelle di sfoglia all'aroma di zafferano

🕒 40 min. 🍳 25 min.



Ingredienti

- ▶ 250 g di lasagne
- ▶ 200 g di prosciutto cotto in fette sottili
- ▶ 5 dl di besciamella
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ 400 g di pomodori
- ▶ 2 porri
- ▶ salvia
- ▶ maggiorana
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Mondate i porri eliminando la parte verde, tritateli e fateli rosolare in un fondo di olio; lasciateli appassire, poi mettetene da parte circa un terzo. Intanto sbollentate i pomodori in acqua calda, sbucciateli e sfilettateli; uniteli ai porri, regolate di sale e fate cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa, aggiungendo eventualmente poca acqua calda. A fine cottura spolverate di maggiorana.

● Unite lo zafferano alla besciamella, mescolando bene. Sbollentate le lasagne, mettetele su un canovaccio umido senza sovrapporle e procedete a farcirle: su ogni foglio stendete il prosciutto, aggiungete un sottile strato di besciamella e poi il sughetto di pomodori e porri; arrotolate ogni foglio su se stesso.

● Disponete i rotolini in una pirofila imburrata, coprite con il resto della besciamella e infornate per 10 minuti circa a 180°C. Tagliate i rotolini a fette e servite accompagnando con il porro messo da parte e con foglioline di salvia.

Pasta al forno





68 Pasticcio gustoso ai frutti di mare

🕒 30 min. 🍳 15 min. + 2 h di riposo ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 360 g di conchiglie
- ▶ 250 g di gamberetti
- ▶ 400 g di vongole
- ▶ 400 g di cozze
- ▶ 100 g di pomodorini
- ▶ 1,5 dl di vino bianco secco
- ▶ 60 g di pangrattato
- ▶ 80 g di olive nere denocciolate
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Fate spurgare le vongole in un recipiente con acqua salata per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo mettete le vongole e le cozze lavate e raschiate in una pentola e fate cuocere a fiamma vivace, finché le valve non si saranno aperte; quindi sgusciate i molluschi.

● Preparate un soffritto con aglio e prezzemolo tritati; unite le olive e i pomodorini mondati e tagliati a dadini e lasciate cuocere a fiamma vivace per 5 minuti. Aggiungete le cozze, le vongole e i gamberetti, sgusciati e privati del filo nero. Regolate di sale e di pepe, insaporite con una spolverata di peperoncino e sfumate con il vino bianco; spegnete quando il vino sarà evaporato.

● Intanto lessate le conchiglie in acqua salata, scolatele al dente e fatele saltare nel sughetto al pesce. Passate la pasta in una pirofila, spolverate con pangrattato e prezzemolo e mettete in forno caldo a 180°C per 10 minuti, coprendo la teglia con carta stagnola per i primi 5.

Pasta al forno

