

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pappardelle al forno

Giusto per non mangiare la solita lasagna !!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pappardelle - 250 g
- carciofi o una qualunque altra verdura a piacere
- besciamella
- parmigiano
- mozzarella
- brodo - un bicchiere

Preparazione

Se decidete di fare velocemente una pasta al forno, questa è l'ideale! Mettete l'acqua per cuocere la pasta e nel frattempo che bolle l'acqua potete fare la besciamella con 100 g di burro, che farete sciogliere. Aggiungete 100 g di farina e la fate cuocere nel burro qualche minuto. Aggiungete 1 lt di latte caldissimo e rimettete sul fuoco. Velocemente si addenserà. Lasciatela un po' liquida. Condite con sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungete un po' di parmigiano. Quando l'acqua bolle, gettate le pappardelle, ma a metà cottura scolatele e versatele in un recipiente largo. Aggiungetevi la besciamella, un altro po' di parmigiano e le verdure che avete pronte. In questo caso io avevo carciofi, che avevo cotto semplicemente con un filo d'olio e un po' d'acqua, fino a diventare tenerissimi. Mescolate per bene il tutto. Aggiungete una mozzarella a dadini e versate il tutto in una pirofila imburrata e cosparsa di pane grattugiato. Sistemate la pasta e aggiungete agli angoli un bicchiere di brodo, in modo che la pasta non si asciughi. Cospargete il tutto con una manciata di parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Infornate fino a che la pasta sarà bella dorata! Chi non ama i carciofi, può sostituire con le zucchine, i broccoli, le melanzane o i funghi o quello che preferite!!!!!!!

