

Tagliatelle al forno

Le **tagliatelle al forno** sono una ricetta tipicamente emiliana che vede come protagonisti le tagliatelle e il ragù bolognese, che però sfida la tradizione con l'aggiunta di formaggio marzolino e panna, per poter essere gratinata nel forno.

Le **tagliatelle al forno** sono una ricetta ricca, adatta ai giorni di festa, soprattutto del periodo che va dal carnevale alla tarda primavera.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di caciotta oppure Marzolino
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 400 g di tagliatelle all'uovo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di panna
- 400 g di Ragù alla bolognese

PREPARAZIONE

- Togliere la buccia dal formaggio e ridurlo a cubetti.
- Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata per la metà della cottura segnalata sulla confezione, quindi scolarla.
- Versare la pasta in una pirofila di adeguate dimensioni e cominciare a condirla. Ogni volta che si aggiunge un ingrediente mescolare accuratamente.
- Condire con l'olio, unire la panna, metà Parmigiano, quindi il ragù. Aggiungere, infine il formaggio a cubetti.
- Dopo aver amalgamato bene tutti gli ingredienti cospargere sulla superficie il restante Parmigiano Reggiano.
- Infornare, nel forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.

STAGIONE

Febbraio, marzo, aprile, maggio

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello del ragù che è però possibile preparare anche il giorno prima.

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla.

Ottima, se avanza, anche il giorno dopo, scaldata nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

E' possibile anche congelarla, si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.