

# Pasticcio di maccheroni con ragù e besciamella

Per bambini da 3 a 5 anni

## Primo

⌚ pronto in: 60 min  
⌚ tempo cottura : 35-40 min

difficoltà:



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

## INGREDIENTI PER 6-8 PORZIONI

500 g di maccheroni  
30 g di burro  
200 g di manzo macinato  
80 g di maiale macinato  
80 g di salsiccia spellata  
1 gambo di sedano piccolo  
1 carota  
1/2 cipolla  
1 foglia di alloro

chiodi di garofano  
1 dl di vino bianco secco  
1 ecodose + 50 ml di salsa di pomodoro  
olio extravergine di oliva  
1 confezione di besciamella pronta da 500 ml  
parmigiano reggiano grattugiato  
noce moscata  
sale

## PREPARAZIONE

- › Pulite e tritate una piccola carota, un piccolo gambo di sedano e mezza cipolla. Fateli appassire nella pentola a pressione con 3 cucchiaini di olio e il burro. Unite le carni e rosolatele. Aggiungete sale, alloro e due chiodi di garofano. Sfumate con il vino, unite 1 ecodose e 50 millilitri di salsa di pomodoro e mescolate. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 30 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 25 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate sfriare e aprete il coperchio. Rimettete la pentola sul fuoco a fiamma vivace, aggiustate di sale e fate restringere la salsa per un paio di minuti mescolando.
- › Distribuite uno strato di besciamella sul fondo di una pirofila e aggiungetene qualche cucchiaio al ragù. Lessate la pasta e scolatela al dente. Conditela col ragù rimasto e versatene metà nella pirofila. Coprite i maccheroni con un secondo strato di besciamella e parmigiano. Versate la pasta rimasta e completate con besciamella, parmigiano e fiocchetti di burro. Cuocete il pasticcio nel forno preriscaldato a 180° per 25 minuti circa, gratinate sotto il grill e servite.

## CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : sì

Possibilità di conservare in freezer : sì

Ricetta realizzata da



### Tempo cottura / Ecodosi

#### Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 30 minuti

Ecodosi : 1+50ml

#### Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 25 minuti

Ecodosi : 1+50ml

Posizione: 2



1 Ecodose = 250ml