

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: 🍴🍴🍴



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 sfiatare e aprite 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 cucchiaino 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