



Tortino gratinato di rigatoni con polpette

[Del 29/08/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 500 g di rigatoni, 30 g di parmigiano; per le polpette: 1 fetta di pane bianco, 60 ml di latte, 750 g di carne macinata di manzo, 1 cipolla tritata, 1 spicchio di aglio, 20 g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di prezzemolo, 2 cucchiaini di basilico, olio per friggere; per la besciamella: 3 fette di pancetta affumicata tritate, 125 g di burro, 60 g di farina bianca, 1 litro e un quarto di latte, 60 ml di vino bianco, 1 cucchiaino e mezzo di senape in grani, 2 cucchiaini di erba cipollina tritata.

Lasciate a bagno nel latte per 5 minuti, in una terrina, il pane sbriciolato, poi mescolatelo alla carne macinata, alla cipolla, all'aglio, al parmigiano grattugiato ed alle erbe tritate. Dopo aver mescolato bene l'impasto, prendetene due cucchiaini alla volta e formate tante polpette rotonde. Friggete le polpette in abbondante olio bollente, rosolandole uniformemente e mettendo poi a sgocciolare l'unto in eccesso su un foglio di carta assorbente da cucina. Preparate poi la besciamella, facendo dapprima rosolare la pancetta affumicata in un pentolino. Togliete la pancetta dal pentolino ed al suo posto fate sciogliere il burro. Incorporate lentamente la farina, mescolando bene per evitare che si formino grumi, poi levate il pentolino dal fuoco e versate adagio il latte ed il vino bianco. Rimettete la besciamella sul fuoco e fatela bollire, senza mai smettere di mescolare, finchè non si addensa. Unite la pancetta, la senape e l'erba cipollina tritata. Cuocete al dente i rigatoni. Trasferiteli insieme alle polpette in una pirofila leggermente unta, mescolate delicatamente e coprite il tutto con la besciamella. Spolverizzate con il parmigiano grattugiato e mettete a gratinare in forno, a 180°, per circa 15 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]