

PASTA CHIUNA, LA PASTA AL FORNO ALLA CALABRESE



Pasta al forno tipica della [cucina calabrese](#) preparata con i maccheroni e condita con **sugo di pomodoro**, polpettine fritte, uovo sodo, salsiccia calabrese stagionata a pezzetti e provola.

Media 90' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 500 ml [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 350 gr Maccheroni
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- 80 gr Pecorino grattugiato
- 150 gr Provola o caciocavallo silano
- 80 gr Salsiccia stagionata
- 1 Uovo

Polpette

- 1 spicchio piccolo Aglio
- 150 gr Carne tritata mista tra maiale e manzo
- q.b. Olio per friggere
- 1 Panino raffermo
- 1 manciata Parmigiano grattugiato
- 1 manciata Pecorino grattugiato
- q.b. Pepe
- 2 rametti Prezzemolo
- q.b. Sale
- 1 Uovo

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Per prima cosa mettete a cuocere il sugo. Fate rosolare uno spicchio d'aglio con un giro d'olio. Quando avrà rilasciato tutto il suo profumo unite la **Pura Passata di pomodoro Vallivo**, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio. Quando avrà raggiunto la temperatura abbassate a minimo e portate a completa cottura. Regolate di sale. Se ne avete a disposizione, unitevi una foglia di basilico per profumare il sugo.

Intanto preparate le polpettine: mettete a bagno il pane, tritate finemente l'aglio e il prezzemolo e procedete con la preparazione dell'impasto.

Unite in una terrina la carne trita, i formaggi grattugiati, l'uovo, l'aglio, il prezzemolo e la mollica del panino ben strizzata. Regolate di sale e pepe e lavorate con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate tante polpettine grandi quanto una biglia e procedete con la frittura.

Scaldare un'ampia padella con un dito di olio - in Calabria anche per friggere si usa l'**olio extravergine di oliva** - e quando sarà ben caldo tuffatevi le polpettine.

Fatele friggere fino a quando prenderanno un bel colore nocciola scuro. Non cuocetele troppo altrimenti con la cottura in forno si secceranno. Scolatele su carta assorbente e tenete da parte.

Fate cuocere la pasta scolandola a metà cottura.

Conditela con il sugo di pomodoro e mescolate bene il tutto.

Intanto lessate anche l'uovo fino a farlo diventare sodo e, quando pronto, tagliatelo a tocchetti. Tagliate a pezzetti anche la provola e la salsiccia.

A questo punto non rimane che comporre la teglia.

Formate uno strato di pasta in una teglia da forno, cospargete con la provola, la salsiccia, una parte delle polpettine, qualche tocchetto di uovo sodo e completate con un po' di pecorino.

Versatevi sopra altra pasta, condite come avete fatto per il primo strato e continuate così fino al termine degli ingredienti.

Completate la pirofila con una spolverata di pecorino e infornate in forno caldo a 180 °C.

Fate cuocere per circa 30 minuti, fino a quando la superficie prenderà colore e diventerà **leggermente croccante**.

Lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

Ricetta creata da Teresa Balzano di Peperoniepatate.it

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044