

« Pasta al forno » – in past da festa da tradiziun

Maria Decurtins – Giorgio sa regorda fitg gugent a las festas da famiglia: «Mia mamma preparava adina la pasta al furn da Nadal u da Pasca». Ma sco tar ils capuns, fa mintga chasarina ses recept spezial.

Tips:

Emprim cuschinan ins ina buna sosa da tomata cun charn manizzata in «sugo».

Per la pasta in furn dovran ins pasta grossa en furma da macaruns, «rigatoni» u bain «tortiglioni».

Emprim cuschinan ins la sosa da tomata u bain in «sugo» cun charn tenor gust.

Buglir la pasta «al dente», cular la pasta ed agiuntar trais tschaduns da sosa da tomata tranter la pasta.

Preparar ina stgadella da gratinar gronda e unscher questa cun paintg.

Lura fan ins rasadas:
rasada da pasta
rasada da sosa
rasada da chaschiel sgratta «Parmigiano»

Lura repeter quest process: pasta- sosa-chaschiel

A la fin tagliar la «mozzarella» en rudellas e decorar la pasta

Cuvrir la stgadella cun folia d'aluminium

Tschentar en il furn stgauda

15 minutas sin 200 grads

Per servir pon ins decorar il plat cun insaquants figls da basilic.

Bun appetit!



Ingredientias

Recept per 4 persunas:

- 1 kilo «rigatoni»
- 1,5 liter «sugo»
- 250 grams chaschiel sgratta
- 1 – 2 «mozzarella»
- Basilic frestg
- paintg