

ricetta:

Ingredienti: 100 grammi a testa di pasta (così c'è il bis), sugo al pomodoro con un po' di tritato magro, besciamella (se pronta 1 confezione da 250 grammi, è abbondante), una manciata di polpette che erano state cucinate in precedenza, 4 wurstel piccoli tagliati a fettine non circolari ma con taglio diagonale (penso fosse una confezione da 100 grammi), funghetti sotto olio (se li hai), due/tre acciughe, 2 uova sode tagliate a quadretti, una spolverata di parmigiano.

Si cuoce la pasta fino a un paio di minuti prima della cottura, si scola si aggiunge il sugo e gli altri componenti (amalgamandoli) in una teglia e si mette nel forno per circa 15 minuti (fino a che il composto si gratina) Forno (noi abbiamo il gas) a circa 200/220 gradi nella griglia centrale.

Le polpette più piccole saranno migliore risulterà il prodotto finale...

A Daniele non piace ma se a voi non crea problemi...  
anche un po' di provola dolce tagliata a dadini non è male...

Ovviamente sono tanti ingredienti  
ma le quantità sono modiche e più ingredienti ci sono più ogni singolo componente potrà diminuire di quantità...

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi