



## Crema Pasticcera Vegana

Ricetta della **pasta al forno** senza pomodoro, **facile** da preparare con un ragù bianco preparato con l'aggiunta della **besciamella**. Non si può dire che sia **più leggera**, ma comunque resta più **delicata** al palato. Per una variante più **golosa** puoi **aggiungere** dei pezzetti di **mozzarella** a crudo mentre mescoli la pasta con il **ragù** prima di metterla in pirofila.



6  
Porzioni



15 min.  
Preparazione



30 min.  
Cottura

### Ingredienti

420 GR	RIGATONI
300 GR	CARNE MACINATA
600 GR	BESCIAMELLA
50 GR	SOFFRITTO
Q.B.	PARMIGIANO GRATTUGIATO
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

### Procedimento

- 1  
METTI UNA PENTOLA CON L'ACQUA A BOLLIRE E APPENA BOLLE, CUOCI LA PASTA AL DENTE
- 2  
IN UNA PENTOLA METTI CON UN FILO D'OLIO A SOFFRIGGERE IL SOFFRITTO, POI AGGIUNGI LA CARNE MACINATA E LASCIA CUOCERE PER BENE PER 5 - 7 MINUTI (FOTO 1)
- 3  
UNA VOLTA PRONTA LA CARNE AGGIUNGI LA BESCIAMELLA (FOTO 2) E LA PASTA QUANDO E' COTTA
- 4  
MESCOLA IL TUTTO PER BENE, VERSA IN UNA PIROFILA, SPOLVERA CON IL PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO (FOTO 3) E INFORNA A 180 °C PER 25 - 30 MINUTI
- 5  
UNA VOLTA PRONTA, LASCIA RIPOSARE ALMENO PER 5 MINUTI E SERVI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
558	26,79 gr	68,58 gr	18,76 gr