

# PASTICCIO DI MACCHERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni di semola di grano duro,
- 1 pasta sfoglia surgelata da 350 g,
- 1 tazza di ragù di carne,
- 100 g di burro,
- 6 cucchiaini di farina,
- 8 cucchiaini di latte,
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 1 noce moscata.

Preparare una tazza di besciamella con 100 g di burro, 6 cucchiaini di farina e 8 di latte, unitevi 1 manciata di parmigiano grattugiato, sale, pepe, e una noce moscata.

Preparate ora il ragù di carne a piacere o usate un vasetto di ragù già pronto.

Lessate al dente i maccheroni.

Stendete la sfoglia e foderate una teglia imburrata, anche a forma quadrata.

Disponete uno strato di pasta, uno di besciamella, uno di pasta e uno di ragù e proseguite in questo modo fino a finire la besciamella.

Chiudete la sfoglia in modo da coprire bene tutta la preparazione.

Quando manca mezz'ora ad andare a tavola accendere il forno a 200°, e passatevi il recipiente, cuocete e servite subito: se volete potrete capovolgere il pasticcio sul piatto di portata.

Si taglia a fette in tavola.