

Pasticcio

Pasticcio

Ingrediente :

2 cani paste tip fusilli, 1 lingura ulei, 4 linguri smintina. Pentru sos: 500 g carne tocata de vita, 400 g rosii din conserva taiate bucati, o ceasca vin alb sau supa de legume, 1 ceapa mijlocie taiata fin, 2 linguri ulei, 1 ardei rosu taiat marunt, 2 catei usturoi tocati marunt, 2 linguri patrunjel tocat fin, o cana de iaurt, 3 oua, cascaval ras, sare, piper.

Preparare :

Se calesc ceapa si ardeiul in ulei, la foc mic, citeva minute. Se adauga usturoiul si se mai caleste inca un minut. Se adauga carnea si se lasa pina cind apa lasata de carne se evapora, se adauga rosiile si vinul/supa si se fierbe in continuare la foc mic pina cind sosul se ingroasa " aproximativ 20 de minute. Se adauga la final patrunjelul si se condimenteaza dupa gust. Se fierb pastele in apa cu sare si o lingura de ulei. Se scurg si se amesteca cu smintina. Se unge un vas termorezistent cu putin unt si se dispun jumatate din paste, peste care se toarna jumatate din sos. Se repeta. Se bat 3 oua si se adauga o cana de iaurt, un praf de sare si piper. Se toarna sosul de iaurt deasupra si se presara cascaval. Se coace o jumatate de ora la 170 de grade Celsius, pe gratarul cel mai de jos.