

Pasta al forno



Ingredienti:

pasta al ragù avanzata

3 fette prosciutto cotto o tacchino

100 g scamorza

200 ml besciamella

parmigiano grattugiato q.b.

burro q.b.

pangrattato q.b.

Imburrate uno stampo da forno, aggiungete del pangrattato e distribuite metà della pasta avanzata. Sopra aggiungete metà della besciamella.



Coprite con le fette di prosciutto e pezzettini di scamorza.



Distribuite il resto della pasta, besciamella e una bella spolverata di parmigiano. Mettete lo stampo nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi fiamma media 15 minuti. Spegnete

il fuoco e lasciate coperto 5-10 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.