Paccheri ripieni di carne con besciamella e sugo di pomodoro al forno

Ingredienti per 4 persone:

400 gr.di paccheri

Prepare il ripieno

150 gr.di carne tritata di vitello
150 gr.di salciccia
1 etto di salame cotto
1 rametto di prezzemolo
6 foglie di basilico
1 gambo di sedano
1 cipolla
2 uova
Olio evo q.b.
sale e pepe
40 gr.di parmigiano

per la besciamella

700 gr.di latte
50 gr.di burro
30 gr.di farina
1 grattata di noce moscata

per il sugo al pomodoro

passata di pomodoro
basilico
1 spicchio d'aglio

Preparazione

Preparare la besciamella:

Fare scaldare il latte con una grattata di noce moscata, in una casseruola mettere il burro a fondere e poi gettare tutto in un colpo la farina, con una frusta miscelare bene il tutto dopo 3 minuti rovesciare il latte caldo e rimettere sul fuoco mescolare finché il composto si addensi, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Per il ripieno

Mettere in padella la carne tritata, la salciccia sbriciolata, il salame cotto e 5 cucchiai di olio evo, fare rosolare bene, aggiungere la cipolla tritata , gli aromi e lasciare cuocere per una mezz'ora a fuoco medio. Quando sarà cotto, lasciare raffreddare e poi aggiungere le uova e una parte di parmigiano.

Per la salsa di pomodoro

mettere in un padellino 4 cucchiai di olio evo, tritate la cipolla e mettetela a rosolare con uno spicchio d'aglio, quando è dorata mettere la salsa finissima di pomodoro continuate a farla cuocere per 30 minuti.

Per comporre la teglia : Far bollire i paccheri, e toglierli al dente condirli con un po' di olio affinché non si attacchino mescolare e attendere che siano un po' intiepiditi quindi prendere la besciamella metterla un po' alla base della teglia e qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e poi mettere i paccheri in verticale ripieni di carne uno vicino all'altro in modo di riempire la teglia. Coprirla con la besciamella a cui è stato aggiunto una manciata di parmigiano e sbattere la teglia in modo che la besciamella penetri nei paccheri, la stessa cosa vale per la salsa di pomodoro, terminare con una bella manciata di parmigiano.
Mettere in forno a 180 gradi per 20-25 minuti sino che sulla superficie si formi una bella crosticina. Quando i paccheri sono cotti lasciarli fuori dal forno qualche minuto prima di servirli.