

Teglia di pasta, carciofi, patate e piselli

Categoria: Feste e ricorrenze - Pasqua



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 40 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	



La teglia di pasta con carciofi, patate e piselli è un gustosissimo piatto unico da cuocere al forno, tipico del periodo di Pasqua; se infornata al mattino, è un'ottima vivanda da portarsi dietro durante la classica scampagnata il giorno di Pasquetta.

La teglia di pasta è, oltretutto, piuttosto leggera e adatta alle persone vegetariane o a tutti coloro che non amano la carne di agnello o di capretto, tipiche di questa festività.

Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Pasta 200 gr di penne rigate
» Brodo vegetale 1 lt	» Patate 500 gr
» Burro 60 gr	» Pecorino romano grattugiato 100 gr
» Carciofi 300 gr di cuori	» Pepe q.b.
» Cipolle 1	» Piselli sgranati 300 gr
» Olio di oliva 5 cucchiaini	» Prezzemolo un mazzetto
» Pane raffermo 150 gr	» Sale q.b.
» Pangrattato 50 gr	» Uova 3
» Parmigiano Reggiano grattugiato 150 gr	

Preparazione

Per la pulizia dei carciofi (vedi scuola di cucina cliccandoqui), privateli delle foglie esterne più coriacee, fino ad arrivare a quelle tenere; tagliate via le estremità delle foglie rimaste e scavate al centro del carciofo per eliminare la barba. Tagliate i cuori di carciofo ottenuti in otto parti uguali, ottenendo così degli spicchi e per non farli annerire, poneteli in acqua acidulata (con limone). Sbucciate, lavate e tagliate a fettine, dello spessore di circa 1 cm, le patate. Sgranate i piselli (se sono freschi) e poneteli in una ciotola.



Sbucciate e tritate la cipolla, quindi ponetela in una padella assieme all'olio di oliva (1), quindi fatela imbiandire. Unite i carciofi a spicchi (2), fateli rosolare per 5 minuti e aggiungete poi piselli . Lasciate cuocere per qualche minuto, poi aggiungete un mestolo di brodo (3) e lasciamo cuocere per 10-15 minuti.



Aggiungete le patate a fettine (4) mescolate delicatamente e aggiungete un po' di brodo, coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce giusto il tempo necessario affinché le patate sbollentino diventando tenere ma non sfatte (pochi minuti). Spegnete il fuoco, salate e pepate. Accendete il forno a 180°. Nel frattempo, togliete la crosta al pane e sbriciolatelo finemente (volendo potete tagliarlo a cubetti e sminuzzarlo con le lame di un robot da cucina). Ponetelo in una ciotola assieme al prezzemolo tritato, all'aglio schiacciato, ai formaggi grattugiati e al sale (5), quindi meschiate bene gli ingredienti. Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolandole quando saranno ancora molto al dente, quindi ponetele in una ciotola, unite un filo di olio e mescolate per far sì che la pasta non si attacchi. Rassodate 3 uova e poi tagliatele a fettine (o se preferite a spicchi). Prendete una pirofila, ungetela con del burro e cospargetela di pangrattato (6).



Ora unite la pasta lessa a patate, carciofi e piselli (7); meschiate e aggiungete, sempre mescolando, $\frac{3}{4}$ del composto di pane sbriciolato. Versate all'interno della pirofila metà degli ingredienti precedentemente mischiati, livellate e aggiungete metà delle uova a fettine, quindi ricoprite con il resto del composto di pasta. Disponete sulla superficie le restanti uova a fettine (8), poi ricoprite con il restante composto di pane. Spolverizzate il tutto con il pangrattato e inumidite la teglia di pasta con il brodo (9), distribuendolo un po' ovunque, partendo dal perimetro. Cospargete di fiocchetti di burro e infornate in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti, poi alzate il forno a 200° e proseguite per altri 10 minuti, fino a che in superficie si formerà una bella crosticina dorata. Prima di alzare la temperatura del forno, accertatevi che sul fondo non vi sia un residuo di brodo, scostando con una forchetta gli ingredienti dal bordo della teglia. Nel caso vi sia ancora del brodo residuo, lasciatelo asciugare per qualche minuto e poi alzate la temperatura a 200°, oppure azionate il grill del forno per 2-3 minuti ottenendo una bella doratura.

Consiglio

Se volete rendere più ricca questa teglia di pasta, potete aggiungere agli ingredienti dei cubetti di provola (anche affumicata) o altro formaggio simile, da unire poco prima di infornare il tutto. Se non le gradite, potete tranquillamente omettere le uova sode.

