

# Gratin de pâtes à la mode Brindisi

## Pour 5 à 6 personnes

### Pour le ragù

50g d'oignons émincés finement

50g de carottes émincées finement

50g de céleri émincé finement

200g de viande hachée de bœuf

50g de pancetta

1/2 verre de vin rouge

1/2 verre de lait demi-écrémé

750g de sauce tomate

1 feuille de laurier

Sel, poivre

Noix de muscade

Huile d'olive extra-vierge

### Pour les polpettines

100g de viande hachée de bœuf

1oeuf

1/2 tranche de pain de mie

24g de parmesan,

1 cuillère à soupe de chapelure,

1 cuil à soupe de vin blanc sec

Persil hache

*Sel, poivre*

*Sauce béchamel*

*40 grammes de beurre*

*40 grammes de farine*

*1/2 litre de lait demi-écrémé*

*Sel, poivre, noix de muscade*

*400 g de rigatoni*

*250 grammes de mozzarella*

*2 œufs*

*Parmesan*

*Beurre*

**La veille préparez le ragù et les polpettines :**

Le Ragù :

Coupez la pancetta en tous petits morceaux et faites la dorer dans une grande sauteuse. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, la carotte, l'oignon et le céleri émincés. Laissez rissoler à feu très doux en mélangeant avec une cuillère en bois.

Ajoutez la viande hachée dans la sauteuse et laissez rissoler quelques instants. Versez le demi-verre de vin rouge et laissez-le s'évaporer toujours en mélangeant régulièrement. Une fois que le vin s'est évaporé versez la sauce tomate. Mélangez, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade et la feuille de laurier. Mélangez à nouveau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure environ. (Si la sauce sèche un peu trop ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson pour éviter que le ragù soit trop épais). En fin de cuisson, ajoutez le demi-verre de lait pour atténuer l'acidité des tomates.

Les polpettines :

Plongez la tranche de pain de mie dans un peu d'eau, essorez-la et coupez-la en petits morceaux.

Mélangez bien tous les ingrédients puis formez des petites boules de 1 à 2 cm de diamètre environ. Versez de l'huile de tournesol dans une poêle et faites la chauffer avant d'y faire frire les polpettines. Réservez-les sur du papier absorbant.

### **Le jour même.**

Faites cuire les deux œufs pendant 10 mn pour d'obtenir des œufs durs. Laissez-les refroidir avant de les couper en 6 tranches chacun.

Préparer la béchamel : Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez bien jusqu'à ce que la préparation se colore légèrement. Ôtez la casserole du feu et versez le lait tout en continuant de mélanger. Remettez la casserole sur le feu et mélangez jusqu'à ce que la consistance de la sauce épaisse mais pas trop. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade, Mélangez et réservez.

Faites cuire les pâtes dans un grand récipient d'eau salée pendant une dizaine de minutes, (stoppez la cuisson 2 minutes avant le temps de cuisson pour qu'elles soient al dente, pour cela référez-vous aux temps annoncé sur votre paquet).

Egouttez les pâtes, ajoutez 2 cuillères à soupe de ragù et mélangez.

Coupez la mozzarella en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180°C.

### **Montage du gratin :**

Beurrez un plat allant au four. Déposez 2 ou 3 cuillères à soupe de ragù au fond du plat puis une couche de pâtes sur laquelle vous répartirez des morceaux de mozza, quelques polpettines, des morceaux d'œufs dur, une couche de béchamel et une de ragù parsemez de parmesan râpé et recommencez cette empilage jusqu'à épuisement des ingrédients en veillant à terminer par une couche de ragù que vous recouvrirez de parmesan râpé.

Enfournez à 180° pendant 30 à 40 mn.

Laissez reposer environ 20 mn avant de servir.