



*torciglioni a la boloñesa*

---

*receta de la abuela Pepa*

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de Salsa boloñesa (la mitad de la cantidad de la receta)
- 400 gr de bechamel
- 300 gr de torciglioni o macarrones
- 200 gr de queso para gratinar

Preparación:

Cocemos la pasta según indica el fabricante.

Preparamos la salsa boloñesa y mezclamos con la salsa bechamel.

Añadimos la pasta bien escurrida y mezclamos.

Vertemos en una fuente apta para el horno, repartimos el queso por encima y horneamos durante 10 minutos a 200°, gratinamos otros 5 minutos.

Con las zarpas en la masa