



## **Pastel de Fideos**

400 a 500gr de pasta corta (corbatitas, caracolutos, etc)

3 CUCHARADITAS MIX PASTA

400gr de salsa blanca

400gr de ragu de carne

150gr de parmesano rallado

150gr de mozzarella rallada

Cocinar los fideos en abundante agua con sal el tiempo necesario. Escurrir y pasar por agua fría. Luego sazonarlos con el MIX PASTA.

En un pyrex ir poniendo una capa de pasta, luego otra de salsa con mozzarella, luego ragú, luego pasta y así hasta llenar el pyrex, terminar con salsa y cubrir con queso parmesano. En este punto se puede guardar en el refrigerador hasta su uso. En el momento de servir, hornear por 15 a 20 min aprox, o hasta que este todo caliente y dorado.

Nota: Para que dore mejor, se le pueden poner pequeños trozos de mantequilla sobre el parmesano.