

Creador: Flor Roja **Recetizador:** evelin fernande



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 1/2 kg de rigatone o macarrones anchos
- ,2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 kg carne molida
- - 2 dientes de ajo (picado fino)
- Un pellizco de pimienta recién molida
- 800 g de tomate triturado
- , aceite de oliva y sal.
- 1 taza queso parmesano rallado
- 200 gramos.mozzarella

Preparación:

Paso 1

Cuece la pasta en agua con sal. No la cocines hasta ablandar por completo. Enjuágala en agua fría, colócala aparte, échale una cucharada de aceite de oliva por arriba. Agrega la otra cucharada de aceite de oliva a una sartén grande, añade la carne picada. Cocina, revolviéndola, hasta que se dore. Agrégale el ajo, una cucharadita de sal y pimienta. Luego cocina por otros 2 minutos.

Paso 2

Al resultado del punto anterior, agrega los tomates y revuelve. Cocina a fuego lento, hasta que la salsa se vuelva gruesa, durante unos 20 minutos. Rocía la pasta con queso parmesano y mézclala. Aplícale un poco de aceite al molde para la torta, con un diámetro de unos 22 centímetros. Coloca allí los Rigatoni de forma tal que cada uno quede en posición vertical. Agrega la salsa obtenida en el paso 3. Espárcela bien sobre los macarrones.

Paso 3

on el molde en el horno, precalentado a 200 grados, durante 15 minutos. Luego espolvorea el queso mozzarella en la parte superior y hornéalo durante 5-10 minutos, hasta que el queso se haya derretido y se vuelva dorado. Después de sacar la torta del horno, déjala reposar durante unos 15 minutos.