

Rigatoni ripieni della lucania

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Rigatoni: 300 g

Relleno

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Carne de ternera: 250 g

Salchicha fresca: 250 g

Concentrado de tomates: 1 cda.

Queso Pecorino: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Huevos: 2 Unidades

Queso Pecorino: 200 g

Sopresata: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocine los rigatoni al dente en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.

Relleno

- Pique finamente la carne de *ternera*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele la salchicha y desmenuce la carne.
- Ralle el queso.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con la carne de salchicha.

- Agregue la carne de *ternera* picada, sal y continúe la cocción.
- Agregue el vino, el concentrado de tomates y cocine durante 5 minutos.
- Cuele y recupere el *jugo* de cocción.
- Deje enfriar la carne y mezcle con el queso rallado y el *huevo*.

Armado

- Rellene los rigatoni con la ayuda de una manga de repostería.
- Corte la sopresata en láminas y pique groseramente.
- Cocine el *huevo* en agua durante 10 minutos, pele y pique groseramente.
- Enmanteque un molde hondo y cubra las paredes con la pasta rellena.
- Espolvoree con queso rallado, sopresata y *huevo* duro picados.
- Complete con más pasta y bañe con un poco del *jugo* de cocción del relleno reservado.
- Espolvoree con más queso rallado y gratine en el horno caliente.

Presentación

- Desmolde en una fuente y rocíe con *jugo* de cocción del relleno caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rigatoni-ripieni-della-lucania>