

Timbal de Rigatoni

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Mantequilla: c/n

Pasta corta cocida Rigatoni: 500 Gramos

Queso Lincoln: 100 Gramos

Orégano fresco: c/n

Queso rallado: 200 Gramos

Salsa de tomate: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar salsa de tomates, *orégano* fresco y la pasta corta cocida en un bowl.
- *Condimentar* con un poco de sal y queso rallado.
- Tomar un molde desmontable circular y engrasar con *mantequilla*.
- Acomodar los Rigatoni en posición vertical hasta que queden ajustados en el molde.
- Rociar con aceite de oliva y cubrir con el queso Lincoln.
- Llevar a horno hasta calentar la pasta y *gratinar* los quesos.
- Servir bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-rigatoni>