

## Ingredientes

500 gramas de rigatone cozido al dente

### Recheio de ricota e ervas frescas

500 gramas de ricota fresca esfarelada

4 colheres das de sopa de farinha de trigo

150 gramas de queijo parmesão ralado fino

1 ovo

1 colher das de chá de dill fresco picado

Tomilho limão fresco a gosto

Cebolinha verde a gosto

Sal, pimenta e noz-moscada ralada na hora a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto para gratinar

### Molho de tomate

80 ml de azeite

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

2 latas de tomate pelado em cubos (780 gramas)

3 folhas de louro

Manjeriço fresco a gosto

Sal, pimenta-do-reino moída na hora a gosto

## **Modo de preparo**

**Recheio:** misture bem os ingredientes juntando a farinha de trigo aos poucos. Recheie os rigatones.

**Molho de tomates:** refogue a cebola no azeite, junte os tomates, as folhas de louro e deixe levantar fervura. Tempere com sal e pimenta a gosto. Finalize acrescentando as folhas de manjeriço e desligue o fogo.

**Montagem:** num refratário, coloque uma porção de molho, a massa cozida e recheada com a ricota, o molho restante e polvilhe com parmesão ralado a gosto.

Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos. Sirva bem quente.

---

Receita disponível em: [www.abimapi.com.br](http://www.abimapi.com.br)