

## **Ingredientes**

500 gramas de rigatone grande cozido ao dente

### **Recheio**

650 gramas carne moída (patinho)

50 ml de azeite

1 xícara das de chá de cebola finamente picada

1 dente de alho picado

1 tomate sem pele cortado em cubos

1/2 xícara das de chá de pão seco esfarelado

1/4 xícara de salsa fresca picada

2 ovos pequenos

Sal e pimenta a gosto

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

Manjericão fresco a gosto

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

## **Modo de preparo**

**Recheio:** em uma panela frite a carne no azeite, acrescente a cebola, o alho e refogue. Junte o sal, a pimenta, o tomate e deixe cozinhar por alguns minutos.

Desligue o fogo acrescente o pão, a salsinha e por último os ovos. Recheie os tortilhões e utilize na montagem.

**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:** em um refratário grande coloque metade do molho e disponha os tortilhões recheados. Cubra com o molho restante, polvilhe queijo parmesão a gosto e leve para gratinar. Sirva bem quente.

---

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