

Ingredientes

200g de Rigatone

Fatias de muçarela

5g de alho

20g de cebola

15g de salsão

15g de alho poró

10g de pimentão vermelho

20 g de cenoura

5g de salsinha

15g de funghi

50g de carne moída

50ml de creme de leite fresco

Parmesão a gosto 10 minutos de forno para gratinar

Modo de preparo

Modo de preparo: cozinhe o rigatone em água fervente e sal. Retire da água *al dente* e reserve, assim que esfriar recheie com o queijo da sua escolha. Numa panela refogue com azeite o alho, a cebola, o salsão, o alho poró, o pimentão vermelho, a cenoura, a salsinha, o funghi e a carne moída. Adicione então o creme de leite fresco, deixe reduzir até engrossar.

Montagem: em um refratário coloque o molho, o rigatone recheado e cubra com o restante do molho. Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para gratinar por aproximadamente 10 minutos. Bom apetite!