



Rigatoni con sobrebarriga chorreada al estilo Doria

Rigatoni con sobrebarriga chorreada al estilo Doria

Ingredientes

- 450 gramos de Rigatoni de pastas Doria
- 50 gramos de mantequilla
- 1 ½ unidades de cebolla larga
- 3 tomates
- 250 mililitros de crema de leche 250 ml
- 150 gramos de queso mozzarella
- 450 gramos Sobrebarriga
- 2 dientes de ajo
- Tomillo, laurel, orégano al gusto

Preparación

1. Empezamos por cocinar la sobre barriga en una olla pitadora, llena hasta la mitad con agua, durante 30 o 40 minutos, de manera que nos quede la carne bien tierna.
2. Cortamos la cebolla en trozos de 5 cm de largo y hacemos un corte en cruz sobre la piel de los tomates para pelarlos más fácil.
3. Llevamos los tomates a una olla con agua hirviendo durante 1 minuto, los sacamos y les quitamos la piel, luego los cortamos en 8 partes cada uno y los dejamos aparte para usarlos más tarde.
4. Preparamos una bandeja para llevar al horno con un poco de aceite vegetal, allí traemos la sobrebarriga que ya está pre-cocida, el ajo cortado, el tomillo, el laurel y el orégano; bañamos con aceite. Horneamos alrededor de 20 minutos a 200° C.
5. En una olla aparte calentamos agua para la preparación del Rigatoni, el cual agregamos apenas el agua hierva. Adicionamos sal al gusto y cocinamos a fuego alto hasta que la pasta esté al dente.
6. En una sartén derretimos la mantequilla, agregamos la cebolla y los trozos de tomate pelados. Cocinamos por unos instantes y mezclamos con la crema de leche.
7. Cuando la crema esté bien caliente esparcimos el queso mozzarella por toda la sartén y dejamos cocinando a fuego bajo, revolviendo poco a poco y cuidando que no se pegue el queso en el fondo.
8. Si queremos una salsa más espesa añadimos harina poco a poco con un tenedor

hasta obtener la consistencia deseada.

9. Eventualmente podemos volver a cubrir la sobre barriga con sus propios jugos. Una vez el Rigatoni esté al dente lo escurrimos.
10. Es el momento de servir la sobre barriga con su caldo chorreado acompañada de los ricos Rigatoni de Pastas Doria.