



Molde de Rigatoni Huevo Doria Relleno de carne la Bolonesa

Molde de Rigatoni carne a la Bolonesa

Ingredientes

- 1 paquete de Rigatoni Huevo Doria de 500gr
- 400gr de carne molida
- 1 cebolla picada
- 1½ taza de pasta de tomate
- 1¼ taza de salsa de tomate
- 1½ taza de agua
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- 4 tajadas de queso
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de leche
- 250gr queso rallado

Preparación

1. Precalentamos el horno a 180°C
2. Cocinamos los Rigatoni huevo Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que debemos usar 1 litro de agua mezclado con 1 cucharadita de sal por cada 100gr de pasta.
3. Una vez terminada la cocción de los Rigatoni huevo Doria, los escurrimos muy bien y los pasamos por agua fría hasta que estén completamente fríos.
4. Mientras se cocinan los Rigatoni Huevo Doria, preparamos la salsa de queso, fundimos la mantequilla en un sartén, añadimos la harina, mezclamos bien para que se diluya por completo la harina de trigo y salpimentamos al gusto.
5. Añadimos la leche poco a poco, mezclando todo el tiempo y cocinamos a fuego bajo hasta que espese. Agregamos también el queso y mezclamos rápidamente para que se derrita por completo.
6. En un sartén con el aceite caliente sofreímos la cebolla y la carne molida, sal pimentamos al gusto. Añadimos la pasta de tomate, la salsa de tomate y el agua.
7. Cocinamos durante 8 minutos más o hasta que empiece a reducirse, en ese momento retiramos del fuego.
8. Acomodamos los Rigatoni Huevo Doria en un molde, los rellenamos con la salsa boloñesa, cubrimos con la salsa de queso y las tajadas de queso.
9. Horneamos durante 15 minutos o hasta que

se dore el queso y decoramos con perejil.