

TORTA DE RIGATONI

INGREDIENTES

500 g de rigatoni

500 g de carne moída já pronta e com bastante molho

azeite

200 g queijo parmesão ralado

400 g de queijo minas ou ricota

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa até ficar al dente (geralmente, coloco a água para ferver e deixo por 4 minutos).

O forno fará o restante do processo.

Enquanto a massa está na água, amasse o queijo minas ou a ricota.

Depois de retirar a massa do fogo, quebre o calor na água e misture 50 g de queijo parmesão ralado e cerca de 20 ml de azeite na massa (este procedimento ajudará na hora do rigatoni ficar em pé).

Feito isso, unte com azeite a forma com fundo falso e comece a arrumar a massa em pé.

Essa parte exige um pouco de paciência, então incline um pouco a forma, isso ajudará no equilíbrio e será mais rápido.

Depois de todos estarem em pé e não ter mais espaço na forma, pegue o queijo que foi amassado e coloque por cima de toda massa.

Empurre a massa, com o auxílio de uma espátula, para que o queijo entre no rigatoni e fique recheado.

Por cima do queijo, repita o processo com a carne moída.

Leve ao forno preaquecido a 200º C e deixe por 15 minutos.

Retire, coloque o restante do queijo parmesão ralado por cima da carne e deixe por mais 15 minutos.

Retire do forno e sirva-se à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/25287-torta-de-rigatoni.html>