

RIGATONI DE RICOTA AO MOLHO DE BERINJELAS DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 500 g de massa de grano duro no formato de rigatoni, cozida al dente

1 receita de molho de berinjelas

1 receita de recheio de ricota

2 vidros de molho de tomate ao sugo, industrializado

Parmesão ralado para polvilhar, a gosto

RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota: 500 g de ricota fresca

200 g de creme de leite UHT

50 g de queijo parmesão ralado

50 g de queijo provolone ralado

Sal, pimenta, noz-moscada, salsa e temperos a gosto

MOLHO DE BERINJELAS:

Molho de berinjelas: 120 ml de óleo

8 dentes de alho cortados em tiras bem finas

450 g de cebolas cortadas em cubos bem pequenos

2 folhas de louro

1/2 colher das de café de pimenta dedo de moça, bem picada

900 g de berinjelas sem cascas e cortadas em cubos bem pequenos e deixadas de molho em 3 copos de água com sal e 100 ml de vinagre

2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos bem pequenos

1 pimentão vermelho picado em cubos bem pequenos

1 pimentão amarelo picado em cubos bem pequenos

10 ml de vinagre branco

130 ml de azeite

Sal, pimenta, orégano, noz-moscada, salsa, manjeriço e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota: Misture bem os ingredientes e recheie os rigatonis já cozidos al dente.

MOLHO DE BERINJELAS:

Molho de berinjelas: Em uma panela grande antiaderente aqueça o óleo, refogue o alho, as cebolas, as folhas de louro, os pimentões e a pimenta dedo-de-moça.

Escorra e esprema bem as berinjelas, acrescente ao refogado e deixe ferver.

Adicione os tomates, o vinagre e deixe ferver tampado por dois minutos.

Destampe a panela e acrescente o azeite, ferva até secar todo o líquido ficando apenas o óleo, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com azeite coloque os rigatonis recheados. Acrescente o molho de tomate e por cima o molho de berinjelas.

Finalize com parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29335-rigatoni-de-ricota-ao-molho-de-berinjelas-da-abimapi.html>