

Rigatoni imbottiti

I rigatoni imbottiti rappresentano un trionfale pranzo della domenica, anche se non avete ospiti con i quali condividerlo.



INGREDIENTI

- 400 g **Rigatoni**
 - 70 g **Parmigiano grattugiato**
 - q.b. **Sale**
 - **PER IL RIPIENO:**
 - 600 g **Fior di latte**
 - 300 g **Ricotta**
 - 100 g in una fetta **Prosciutto crudo**
 - 2 **Uova**
 - Un mazzetto **Prezzemolo**
 - 100 g **Parmigiano grattugiato**
-

- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

- **PER IL RAGU:**

- 1 kg **Costine di maiale**
 - 500 g **Muscolo di manzo**
 - 80 g **Lardo**
 - 200 g **Cipolla**
 - 50 g **Prosciutto crudo**
 - Un mazzetto **Erbe aromatiche**
 - 350 g **Conserva di pomodoro**
 - 1 bicchiere **Vino rosso**
 - 1 **Aglione a spicchi**
 - 0,5 dl **Olio extravergine**
 - 2 **Chiodi di garofano**
 - 100 g **Strutto**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

PREPARAZIONE



Preparate il ragù: tritate il lardo, le cipolle, l'aglio e rosolateli in un grande tegame di coccio con l'olio. Tagliate a striscioline il prosciutto, lardellate la carne di manzo e legate con uno spago da cucina le due carni. Versate nel tegame lo strutto e le carni, lasciate rosolare il tutto mescolando per una decina di minuti.



Sciogliete la conserva nel vino ed unitela al soffritto. Aggiungete un bicchiere di acqua calda, i chiodi di garofano, salate, pepate, profumate con il trito aromatico. Lasciate cuocere per un'ora e mezza finché il ragù non risulti molto stretto e denso. Scolate la carne che servirete a parte.



Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata, scolateli a metà cottura e disponeteli su un canovaccio ad asciugare. Tagliate il fior di latte e il prosciutto a dadini, metteteli in una terrina, unite la ricotta, il parmigiano, le uova ed il prezzemolo tritato, salate e pepate. Mescolate bene il composto e riempitevi i rigatoni.



Disponete sul fondo di una teglia da forno un paio di mestoli di ragù e distribuitevi i rigatoni a strati, inframezzati dal ragù e dal parmigiano grattugiato. Terminate con uno strato di ragù. Infornate a forno preriscaldato a 190° per 30 minuti. Fate riposare 10 minuti prima di servire.