

Rigatoni torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

SASTOJCI

- **500 g** Rigatoni makarona, široke makarone
- **500 g** mlevenog mesa
- **500 ml** soka od paradajza
- **2 glave** crnog luka
- **150 g** kackavalja
- **1** kašarendanog parmezana
- **2 kašice** aleve paprike
- **mal**o peršuna
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- biber

Priprema

Testeninu obariti u slanoj vodi. Voditi racuna da se ne prekuva, morate probati da ne bude ni tvrda, a ni premekana. Na kesi piše 11 minuta kuvanja, ja sam 2 minuta manje. Kuvane makarone ocediti od vode i ostaviti da se ohlade. Narendati kašu parmezana, ja ga nisam imala, nego sam malo kravljeg sira. Blago izmešati i voditi racuna da makarone ostanu cele, da se ne polome.

Luk sitno iseckati i staviti ga da se prži u ulju. Kad se malo propržio dodati mleveno meso. Pržiti ga 5-6 minuta pa mu dodati alevu papriku, zacin, peršun, malo bibera. Promešati pa dodati sok od paradajza. Ostaviti da se krcka dok ne ispari višak tecnosti. Kada je višak tecnosti ispario, dodati 2-3 listica naseckanog bosiljka, promešati. Skloniti sa šporeta.

Okrugli pleh sa obrucom, velicine 26 cm, namazati margarinom i spremiti za reane makarona. Makarone polako reati uspravno jednu do druge i tako ceo pleh. Kesa od 500 g makarona je dovoljna za ceo pleh.

Deo fila staviti na makarone i malo pritisnuti da po malo upadne u unutar makarona, zatim ostalim filom premazati celu tortu.

Narendati preko fila kackavalj.

Rernu zagrejati na 250 i staviti da se zapece, ne duže od 30 minuta.

Polako odvojiti obruc i prebaciti na tanjir, ukrasiti bosiljkom.

Savet

Rigatoni makarone su malo duže i dosta sire od obinih. Torta je vrlo ukusna i vrlo dekorativna.