

Rigatoni pita



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** paste (rigatoni)
- **500 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **500 ml** paradajz pelata
- maslinovo ulje
- **150 g** pizza sira

Priprema

Pastu skuvati do pola. U međuvremenu na maslinovom ulju popržiti crni luk i dodati mljeveno meso.

Pastu procijediti i kad se ohladi, reati uspravno u kalup za pečenje torte (25 cm), dok se sve ne ispuni. Preko toga preliti mljeveno meso.

Reati fete sira, i staviti da se pece oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet