



Les plats principaux

Gâteau magique de pâtes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes viande hachée (mélangé)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
80 grammes de parmesan
500 grammes de rigatoni
100 grammes pancetta
1 litre de passata
1/2 bouquet de basilic
2 gousses d'ail
2 oignons
2 cuillères à café de poivre de cayenne
2 cuillères à café d'oregano
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Warm de oven voor op 200 ° C.

Ciselez l'oignon et l'ail. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y revenir les oignons et l'ail.

Coupez la pancetta en petits morceaux que vous ajoutez dans la poêle. Cuisez 3 minutes. Ajoutez ensuite le haché et cuisez en mélangeant. Assaisonnez avec poivre, sel, origan et poivre de Cayenne.

Versez dessus la passata puis faites mijoter 20 minutes à feu doux. Émiettez le basilic par-dessus.

Cuisez les pâtes comme indiqué sur l'emballage moins 2 minutes pour qu'elles ne soient pas tout-à-fait cuites. Égouttez les pâtes.

Chemisez un moule à charnière et versez 1/3 de la sauce dans la forme. Dressez les pâtes debout dans le moule en forme d'anneau le long de l'extérieur puis progressez vers l'intérieur. Versez le reste de la sauce sur les pâtes et pressez la sauce dans les pâtes avec une cuillère.

Saupoudrez le gâteau de fromage et faites-le cuire au four pendant 35 minutes.

