



Hoofdgerechten

Magische pastataart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram gehakt (gemengd)
80 gram parmezaanse kaas
100 gram pancetta
500 gram rigatoni
1 liter passata
3 eetlepels olijfolie
1/2 bosje basilicum
2 lookteentjes
2 uien
2 theelepels cayennepeper
2 theelepels oregano
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 ° C.

Snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en knoflook.

Snijd de pancetta in kleine stukjes en voeg aan de pan toe. Bak drie minuten. Voeg daarna ook het gehakt toe en bak rul. Kruid met peper, zout, oregano en cayennepeper.

Giet er de passata bij en laat 20 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Scheur er de basilicum bij.

Kook de pasta zoals op de verpakking staat minus 2 minuten zodat de pasta net niet gaar is. Giet de pasta af.

Vet een springvorm in en giet 1/3 van de saus in de vorm. Steek de pasta rechtop in de springvorm in een ring langs de buitenkant en werk zo verder naar binnen. Schep de rest van de saus over de pasta en druk met een lepel de saus in de pasta.

Bestrooi de taart met kaas en bak de taart gedurende 35 minuten in de oven.

