



## RIGATONI PASTICCIATI

[blog.giallozafferano.it/cucinadichicca/](http://blog.giallozafferano.it/cucinadichicca/)



### Ingredienti:

500 g di rigatoni  
1 mozzarella  
60 g di provola  
120 g di mortadella  
110 g salame  
600 ml di passata di pomodoro  
2 uova sode  
q.b. Olio Extravergine di Oliva (io uso Olio Dante)  
1 spicchio di aglio

### Preparazione:

Mettete un giro di olio in una padella con uno spicchio di aglio e fate soffriggere, unite la passata di pomodoro e fatela cuocere finché non si rapprenderà. Lessate la pasta e poi conditela con un cucchiaio di d'olio extravergine d'oliva ora prendete i formaggi, i salumi l'uovo sodo e tagliate tutto a pezzettini. Ora unite la pasta al pomodoro, togliete l'aglio e aggiungete i salumi e i formaggi che avete tagliato in precedenza. Quindi versate tutta la pasta pasticciata in una teglia imburrata e cospargetela con il parmigiano grattugiato. Come ultimo passaggio infornatela a 200° C per 25 minuti. Servite calda e buon appetito!