

Gâteau de rigatoni à la bolognaise



Découvrez une délicieuse nouveauté avec notre recette de Gâteau de Rigatoni à la Bolognaise. Ce plat innovant marie les saveurs des pâtes classiques à une riche sauce Bolognaise, créant un chef-d'œuvre savoureux qui impressionnera vos convives.

Préparation 20 min

Cuisson 20 min

Portions 4

Nutrition Facts (per serving)

Calories 365

Lipides 7

Glucides 32

Fibres 3

Protéines 13

Sodium 220

Ingrédients

- 400 g tomates pelées et concassées (en conserve)
- 1 oignon
- 500 g de rigatoni
- 250 g de viande maigre hachée
- 30 ml (2 c. à table) huile d'olive

- 100 g de fromage râpé (mozzarella ou cheddar)
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan
- ½ bouquet de persil plat
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Faire cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau chaude et salée. Les égoutter-puis réserver.
3. Dans une sauteuse contenant un fond d'huile d'olive, faire revenir l'oignon pelé et finement émincé.
4. Ajouter la viande hachée. Faire revenir le tout.
5. Ajouter les tomates pelées et concassées.
6. Assaisonner d'origan, sel et poivre.
7. Ajouter le persil plat ciselé puis incorporer le mascarpone. Mélanger et réserver.
8. Poser un cercle amovible sur une plaque allant au four et dresser un à un, les rigatonis, jusqu'à remplir le cercle.
9. Recouvrir les pâtes de la sauce. Remplir au maximum les trous.
10. Saupoudrer de fromage râpé et cuire au four de 15 à 20 minutes.
11. Retirer délicatement le cercle, et servir immédiatement.

Notes



Carol-Ann Robert – Nutritionniste Diététiste à Halifax | Directrice marketing
Nutritionniste Diététiste à Halifax, Nouvelle-Écosse