

RIGATONI ALLA PASTORA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo rigatoni,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- burro,
- 150 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 300 g di bietole,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessate le bietole in acqua salata, scolatele e poi tritatele mescolandoci la ricotta, l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata.

Cuocete la pasta in acqua salata e scolatela a metà cottura.

Farcite i rigatoni uno ad uno con il ripieno fatto in precedenza.

Imburrate una pirofila e metteteci la pasta ripiena allineandola; conditela con parmigiano, panna e burro.

Mettete in forno per 20 minuti.