

# RIGATONI SUPERSTAR

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di rigatoni,
- sale.

Per il ragù:

- 150 g di polpa di vitello,
- una cipolla,
- 2 cucchiaini di olio,
- un cucchiaino di farina,
- un cucchiaio di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe,
- basilico secco sbriciolato,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- brodo di dadi,
- tra rametti di prezzemolo,
- una costola di sedano con le foglie.

Inoltre:

- margarina per ungere,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- un cucchiaio di olio.

Per il sugo di pomodoro:

- 200 g di pomodori,
- una cipollina,
- uno spicchio d'aglio,
- 2 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe nero macinato.

Preparate, per prima cosa, il ragù.

Tagliate a pezzetti piccolissimi la polpa di vitello, tritate finemente la cipolla e ponete al fuoco una casseruola con l'olio. Quando quest'ultimo fumerà, gettatevi la carne e la cipolla a rosolare, per 3 minuti circa, in modo che la carne possa colorirsi bene da ogni parte.

Cospargete con la farina, aggiungete la salsa di pomodoro diluita con acqua, salate, pepate e unite abbondante basilico sbriciolato.

Quindi bagnate la carne con il vino bianco, e quando sarà evaporato, irrorate con una tazza di brodo di dadi ben caldo. Lavate il prezzemolo ed il sedano, legateli a formare un mazzetto e poneteli nel tegame del ragù.

Mescolate e portate a cottura completa, lasciando sul fornello per altri 15 minuti.

Togliete il mazzetto degli odori e spegnete il fuoco.

Nel frattempo avrete lessato i rigatoni in abbondante acqua salata; scolateli al dente, poneteli in una grande terrina e conditeli con il ragù.

Ungete con la margarina una pirofila, riempitela con la pasta che avrete condito ben bene, incorporatevi il parmigiano grattugiato e versatevi sopra il cucchiaio di olio goccia a goccia.

Ponete in forno medio a gratinare per circa 20 minuti a 240°.

Nel frattempo, preparate la salsa di pomodoro.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi interni e affettateli.

Tritate finemente la cipolla e l'aglio insieme e buttateli nell'olio, fatto scaldare in una casseruolina; quando saranno ben rosolati, aggiungete i pomodori, salate, pepate e lasciate cuocere per 10 minuti.

Togliete i rigatoni dal forno, distribuitevi sopra la salsa di pomodoro e serviteli subito ben caldi.