


Rigati ai gamberetti

35 min 

2 

4 

15-20 min a 200°C 



Ingredienti

400 g di Rigati Schär, 250g di gamberetti sgucciati e lessati, 100 g di salmone affumicato, 800 g di pomodori pelati, 300 g di ricotta, 6 olive nere snocciolate, 2 cucchiaini di olio di oliva, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, burro q.b., sale e pepe

Preparazione

Cuocere la pasta come da istruzioni sulla confezione. Una volta scolata passarla sotto un getto di acqua fredda. Porre l'olio in una casseruola e lasciare cuocere i pomodori per circa 10 minuti. Pochi minuti prima di togliere dal fuoco unire i gamberetti, il salmone tagliato a striscioline, le olive tagliate a pezzettini, il prezzemolo ed aggiustare di sale e pepe. In una pirofila imburata versare un leggero strato di sugo, fare uno strato di Rigati e condire ancora con uno strato di sugo e qualche fiocchetto di ricotta. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando l'ultimo strato con il sugo, la ricotta e qualche fiocchetto di burro. Mettere la pirofila nel forno già caldo a 200°C e cuocere per circa 15-20 minuti.

