Pastel de Rigatoni al estilo Halloween

Consejo del chef

Podemos servir el pastel tal cual, pero si lo presentamos en Halloween, decoramos la superficie con ojos sangrientos hechos con discos de queso, colorante rojo (para las venas) y aceitunas negras (para las pupilas) o arañas decorativas.

Raciones para 1

- ❏ **2** Dientes de ajo
- ❏ **1** Cebolla
- ❏ **500 gr** Carne picada de ternera
- ❏ **100 ml** Vino tinto
- ❏ **10 gr** Hierbas provenzales
- ❏ **800 gr** Tomate triturado
- ❏ **1** Pastilla concentrado de carne
- ❏ **100 gr** Queso cheddar rallado
- ❏ **300 gr** Rigatoni
- ❏ Aceite de oliva
- ❏ Sal
- ❏ Pimienta negra molida

1. Calentamos un poco de aceite en una cacerola y pochamos el ajo y la cebolla durante 10 minutos.
2. Añadimos la carne picada y rehogamos al tiempo que removemos hasta que haya cambiarlo de color.
3. Regamos con el vino tinto y subimos el fuego.
4. Cuando se haya evaporado el alcohol, agregamos las hierbas provenzales, el tomate triturado y la pastilla de concentrado de carne. Cocemos a fuego lento durante 75 minutos.
5. Dejamos atemperar la boloñesa y la trituramos.
6. Cocemos los rigatoni en abundante agua con sal durante 6 minutos. Escurrimos.
7. Forramos un molde de 18 cm de base desmoldable con papel vegetal.
8. Rellenamos con los rigatoni y vertemos la salsa boloñesa por encima, poco a poco, dejando que penetre en el interior de la pasta.
9. Cocemos en el horno, precalentado a 180 ºC con calor arriba y abajo, durante 10 minutos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pastel-de-rigatoni-al-estilo-halloween/