

# Rigatoni alla pizzaiola

Senza glutine



## Ingredienti

*Rigatoni 320 gr senza glutine #*

*Passata di pomodoro 1 kg*

*Mozzarella per pizza 250 gr senza lattosio*

*Parmigiano Reggiano DOP (da grattugiare) 100 gr*

*Aglione 1 spicchio*

*Basilico q.b.*

*Origano secco q.b.*

*Olio extravergine d'oliva 30 gr*

*Sale fino q.b.*

*Pepe nero q.b.*

## **Procedimento**

*Preparate il sugo alla pizzaiola mettendo in un tegame l'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio. Fatelo soffriggere un po' e aggiungete la passata di pomodoro. Aggiustate di sale e pepe aggiungete il basilico e l'origano. Quando si sarà ritirato al punto giusto togliete l'aglio (per chi lo gradisce lo può lasciare). Ora cuocete la pasta e scolatela molto al dente. Mescolate assieme la pasta ed il sugo in una boule capiente aggiungendo il parmigiano grattugiato e la mozzarella sminuzzata. Incorporate per bene fino ad ottenere una pasta bella rossa e d il sugo omogeneo. Mettete ora il tutto in una teglia da forno e una volta stesa per bene aggiungete ancora parmigiano e mozzarella in superficie. Finite con un filo d'olio e mettete in forno statico a gratinare per circa 10 minuti a 180 gr.*

***Naturalmente potete usare altri formati di pasta a vostro piacere!***

**Ricetta originale di Lulù Gargari**