



## Rigatoni al forno

**2 PERSONEN**

 90 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1 witte ui, fijngesneden
-  2 teentjes look, fijngehakt
-  35 g tomatenpuree
-  400 gram hele tomaten of tomatenblokjes, uit blik
-  ½ tl chilivlokken
-  ½ tl venkelzaadjes
-  250 gram ricotta
-  75 g Parmezaanse kaas
-  1 bol mozzarella
-  75 ml verse slagroom
-  250 gram rigatoni pasta
-  ½ handje verse oreganoblaadjes, in fijne stukjes gescheurd
-  olijfolie
-  peper & zout



**MATERIAAL:** ovenschaal (20 x 20 cm), bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET

#### Begin met de tomatensaus.

1. Fruit hiervoor de ui en de knoflook aan in een royale scheut olijfolie.
2. Breng op smaak met zout en peper en voeg het blikje tomatenpuree hieraan toe terwijl de uien glazig worden.
3. Voeg na een paar minuten de blikken tomaat toe, de chilivlokken en de venkelzaadjes en laat op een zacht vuur een halfuur verder pruttelen.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden.
5. Kook ondertussen de pasta al dente (ongeveer 11 minuten).
6. Maak je pastawater 'zo zout al de zee' door er 2 royale snufjes zout aan toe te voegen.
7. Doe vervolgens de ricotta, de room, ⅔ van de geraspte Parmezaan (zet het andere deel apart), de room en de verse oregano in een kom en roer door elkaar.
8. Kruid af met voldoende zwarte peper.
9. Is de pasta gaar, voeg dan een halve soeplepel van het pastawater toe aan de tomatensaus.
10. Giet de pasta af, doe opnieuw in de pan en voeg er een soeplepel van de tomatensaus aan toe.
11. Meng door elkaar met een eetlepel.
12. Nu is het tijd om de laagjes in je pastaschotel te gaan stapelen.
13. Begin met een lepel tomatensaus, dan ⅓ van de pasta, dan het ricottamengsel enzovoort.
14. Eindig met mozzarella en tot slot ⅓ deel van de geraspte Parmezaan.
15. Breng nogmaals op smaak met zout en peper.
16. Leg de schaal op een met bakpapier beklede ovenplaat (om te vermijden dat er tomatensaus en kaas in je oven lekt).
17. Zet de ovenschotel 35 minuten in de voorverwarmde oven.
18. Laat 10 minuten afkoelen voor het opdienen.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)