

SECONDI PIATTI

Timballino di carne con cuore di formaggio aromatizzato al pesto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g carne trita vitello
1 uovo
1 cucchiaio parmigiano grattugiato
prezzemolo
1 spicchio aglio
pangrattato
sale
pepe

PER IL RIPIENO

100 g emmenthal
100 g provola dolce
3 cucchiai pesto
pangrattato

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola amalgamate la carne, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo, l'aglio tritato ed il sale.



- 2 Ungete di olio gli stampi in alluminio e cospargeteli con pangrattato.



- 3 Tagliate il formaggio a dadini e aromatizzate con del pesto, aggiungete un po' di pangrattato che avrete fatto tostare in padella.



4 Rivestite gli stampi con la carne.



5 Riempite con i formaggi.



6 Aggiungete pangrattato tostato.



7 Ricoprite con altra carne sigillando.



8 Ungete la superficie e cospargete con pangrattato.



9 Infornate per 20 minuti a 180° .

