

PRIMI PIATTI

Timballo alla ciociara

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 4

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr

CARNE MACINATA DI MAIALE 200 gr

UOVA 2

POMODORO PELATO 200 gr

CIPOLLE ½

VINO BIANCO ½ bicchieri

MOZZARELLA 120 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

BURRO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparare con la farina, le uova e un pizzico di sale un impasto di pasta fresca all'uovo. Farla riposare, stenderla sottilmente e ritagliarla in grossi quadrati.
In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine e la carne macinata. Lasciar rosolare bene poi bagnare con il vino, far evaporare in parte, quindi aggiungere i pomodori. Dopo qualche istante unire le foglie di basilico, il sale e il pepe.
Lasciar bollire la salsa per circa 60 minuti.
Cuocere la pasta scolarla piuttosto al dente, rinfrescarla e sgocciolarla su un panno bagnato e strizzato.
In un tegame di porcellana da forno sistemare uno strato di salsa e uno di pasta prelessata; distendere altra salsa, fettine di mozzarella e uova sode, completando con una spolverata di parmigiano.
Ripetere l'operazione altre tre volte. Terminare con la salsa, la mozzarella, il parmigiano e il burro. Far gratinare in forno a temperatura moderata per 15 minuti.