

PRIMI PIATTI

# Timballo con pesto e pomodoro

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## PER LA SFOGLIA

3 uova

300 g di farina.

## PER IL RIPIENO

200 g di pesto

1 l circa di sugo al pomodoro

1 l di besciamella

700 g di macinato

3 mozzarelle

parmigiano grattugiato

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

1 noce di burro

rosmarino.

## PREPARAZIONE

- 1 Unire il sugo di pomodoro al pesto fatto in casa.



- 2 Cuocere la carne macinata con uno spicchio d'aglio, poco olio, rosmarino e burro per insaporirla maggiormente.



- 3 Iniziare a preparare gli strati del timballo, farne un primo con sugo e pesto insieme alla besciamella, quindi un altro con la carne macinata, mozzarella e parmigiano.



- 4 Coprire tutto unendo il sugo e la besciamella rimasti.



5 Dovrà cuocere per circa 1 ora e mezza.





Timballo con pesto e pomodoro