

PRIMI PIATTI

Timballo di Bonifacio VIII

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LE POLPETTINE

tritato di vitello

sale

pepe

olio

parmigiano

carota

sedano

cipolla

una fetta di guanciale

olio extravergine d'oliva

passata di pomodoro.

PER LA PASTA

300 g di farina di grano duro

3 uova intere.

PER CONFEZIONARE IL TIMBALLO

qualche fetta di prosciutto crudo

parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Per le polpettine, amalgamare il tritato di vitello con sale, pepe, olio e parmigiano.



- 2 Tritare della carota, sedano e cipolla.



3 Tagliare una bella fetta di guanciale a striscioline.



- 4 Soffriggere a fuoco vivace le verdure, unire il guanciale e farlo diventare traslucido senza seccarlo.



- 5 A questo punto unire le pollaccine e rosolarle per bene.



- 6 Quando son belle colorite, aggiungere la passata di pomodoro, meglio se fatta fresca e far cuocere almeno una mezz'ora.



7 Impastare tre uova intere con 300 g di farina di grano duro.

Tirare 3 sfoglie e ricavarne delle fettuccine.



8 Mentre la pasta asciuga, foderare di prosciutto crudo uno stampo da 12cm ben unto di

burro.



9 Condire la pasta cotta col sugo ormai ristretto e abbondante parmigiano.





10 Riempire lo stampo.



11 Chiudere lo stampo con dell'altro prosciutto.



12 Infornare a 170°C per 10 minuti.



