

PRIMI PIATTI

Timballo di pasta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PER IL RAGÙ

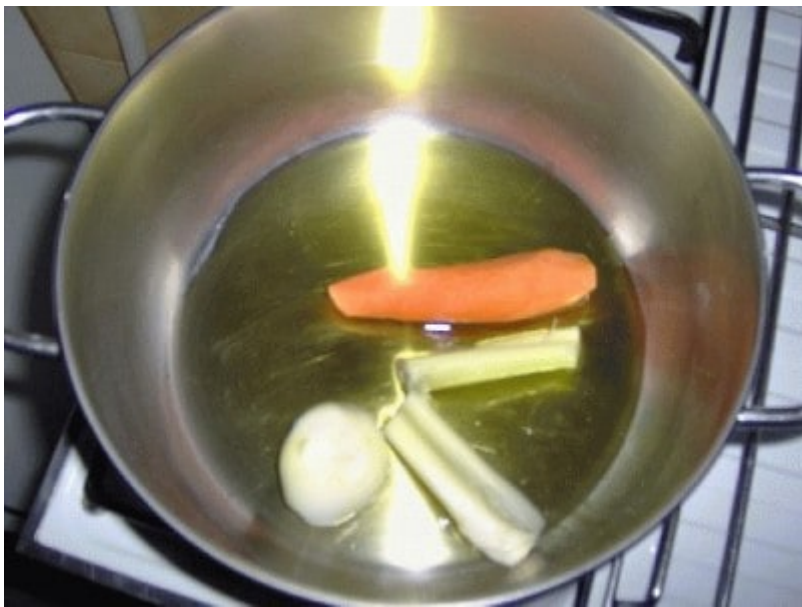
1 carota
1 costa di sedano e 1 piccola cipolla con
400 g di macinato di maiale e 350 g di
vitello
conserva di pomodoro.

PER IL TIMBALLO

1 mozzarella fiordilatte
4 uova sode
parmigiano grattugiato
pasta di semola di grano duro cotta e
scolata.

PREPARAZIONE

1 Preparare il ragù di carne.





- 2 Tagliare poi a pezzettini un fiordilatte, le 4 uova sode che verranno utilizzate nel condimento del timballo insieme a del parmigiano grattugiato.



- 3 Alternare a strati la pasta, il fiordilatte, l'uovo, il parmigiano e un po' di sugo poi di nuovo pasta finendo con il sugo.



4 Infornare per 30 - 40 minuti.