

PRIMI PIATTI

Timballo ferrarese

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER LA PASTA

250 g di farina
125 g di burro
10 g di zucchero
1 tuorlo
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

500 g di maccheroni
besciamella per ½ litro di latte
una tazza di ragù di carne
150 g di parmigiano reggiano grattugiato
30 g di funghi secchi
50 g di prosciutto crudo.

PREPARAZIONE

1 Preparare circa una tazza di ragù di carne e aggiungere durante la cottura dei funghi

porcini ammollati e tritati e il prosciutto crudo tritato.

Preparare la besciamella per ½ litro di latte con farina, latte, burro un pizzico di sale e noce moscata.

Preparare la pasta base per il timballo, coprirla e metterla in frigorifero.

Cuocere i maccheroni in acqua salata, scolarli e condirli con il ragù, la besciamella e abbondante parmigiano reggiano.

Prendere la pasta base e dividerla in due, stendere metà pasta e foderare il fondo una teglia da forno, versare i maccheroni conditi e ricoprire con la pasta base rimanente.

Cuocere in forno per 20 minuti.