

PRIMI PIATTI

Timpano di maccheroni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr
FIORDILATTE 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
POMODORI maturi - 1 kg
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
PANGRATTATO 50 gr
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Potete usare pomodori S. Marzano o pomodori tondi e ricchi di sugo, ma non molto grandi. Tagliateli a metà lungo la parte più larga e fatene uno strato sul fondo di una teglia unta d'olio, con la parte umida in alto. Conditeli bene con sale, pepe, basilico, pezzetti d'acciuga e fette dei mozzarella. Disponetevi sopra uno strato di pasta cruda, salatela e procedete

con altro pomodoro e condimento, a strati, fino ad esaurire tutti gli ingredienti.

L'ultimo strato deve essere di pomodoro, che rifinirete con una manciata di pangrattato e cospargerete di olio d'oliva. Mettete in forno a temperatura media regolando il tempo sulla cottura della pasta.