

PRIMI PIATTI

Timballo di pasta in crosta; un piatto ricco e scenografico!

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il timballo di pasta in crosta è un **piatto ricco e scenografico**, ideale per pranzi speciali. Scopri la ricetta per preparare un **timballo con sugo di pisce** polpettine di pane e mozzarella.

50 gr

PASTA SFOGLIA rotoli - 2

TUORLO SODO 1

COME FARE IL TIMBALLO DI PASTA IN CROSTA

1 Prepara le polpette di pane

In una ciotola, unisci pane a pezzi, latte, parmigiano, pangrattato e sale.







2 Impasta fino a ottenere un composto omogeneo e forma delle piccole polpette. Tienile da parte.





3 Prepara il sugo con i piselli

In una pentola, scalda l'olio e aggiungi la cipolla tritata.

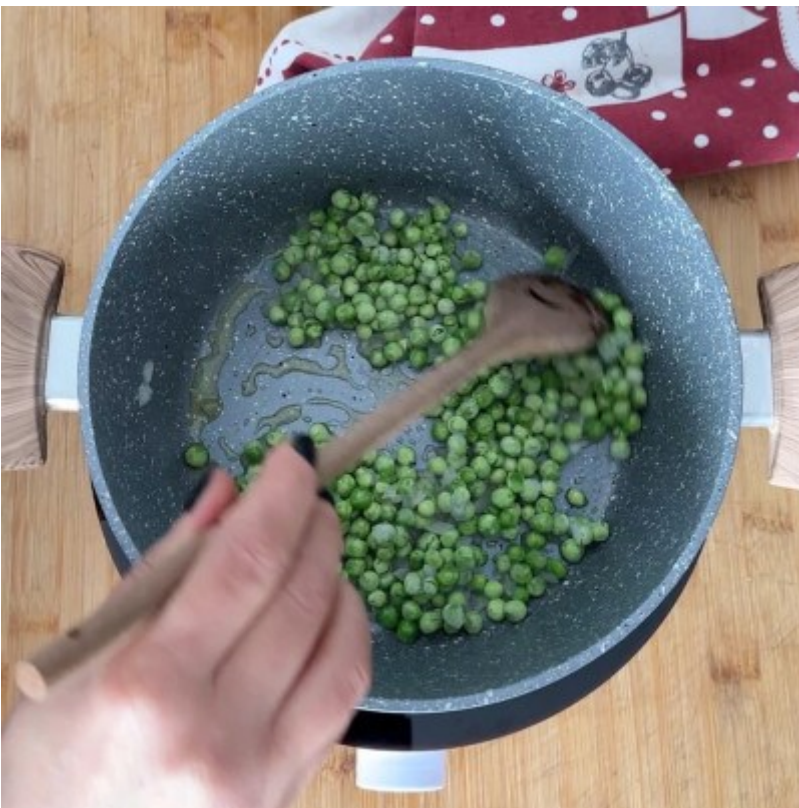






- 4 Fai soffriggere, poi aggiungi i piselli e un pizzico di sale. Dopo qualche minuto, unisci la passata di pomodoro, copri e lascia cuocere per 10-15 minuti.







5 Cuoci la pasta

Porta a bollore l'acqua salata e cuoci la pasta molto al dente. Scolala e trasferiscila in una ciotola capiente.



6 Condisci con il sugo, il parmigiano e mescola bene. Lasciala intiepidire leggermente.





7 Assembla il timballo di pasta

Fodera una tortiera con la pasta sfoglia e la sua carta forno. Versa metà della pasta al sugo, poi aggiungi le polpettine e la mozzarella.





8 Ricopri con la pasta rimanente e ripiega i bordi della sfoglia all'interno.



- 9 Se vuoi, decora la superficie con ritagli di sfoglia usando formine pasquali. Spennella con il tuorlo per una doratura perfetta.





10 Cottura

Cuoci in forno statico a 180°C per circa 40 minuti, fino a quando sarà dorato e croccante. Lascia intiepidire leggermente prima di tagliarlo e servirlo.



VUOI STUPIRE A TAVOLA? PREPARA IL TIMBALLO DI PASTA IN CROSTA!

Il **timballo di pasta in crosta di sfoglia** è un **piatto ricco e saporito**, perfetto per pranzi in famiglia o occasioni speciali come **Pasqua e Pasquetta**. Grazie alla croccantezza della sfoglia e al ripieno cremoso di sugo, polpettine di pane e mozzarella filante, questo piatto diventa un vero protagonista della tavola. Facile da preparare e pratico da trasportare, può essere cucinato anche in anticipo per una maggiore comodità.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Pasta al dente: Cuoci la pasta molto al dente per evitare che scuocia in forno.

Crosta perfetta: Spennella la sfoglia con il tuorlo d'uovo per una doratura uniforme.

Riduzione dello spreco: Usa il pane raffermo per le polpettine e ricicla eventuali avanzi di sugo.

Varianti: Puoi sostituire le [polpettine di pane](#) con [polpettine di carne](#) o aggiungere [besciamella](#) per una consistenza più cremosa.

COME CONSERVARE IL TIMBALLO DI PASTA

Il timballo di pasta si conserva in frigorifero per 2 giorni, coperto con pellicola trasparente. Può essere riscaldato in forno a 180°C per circa 10 minuti per ritrovare la sua croccantezza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Lasagne al forno](#): un altro primo piatto perfetto per le occasioni speciali.

[Pasta al forno con besciamella](#): cremosa e irresistibile.

[Sformato di pasta con verdure](#): una versione vegetariana del classico timballo.

[Cannelloni](#): perfetti per un pranzo domenicale.