

PRIMI PIATTI

Timballini al ragu' di agnello

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



2 zucchine

2 uova battute

parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Iniziare dal ragù facendo un soffritto di sedano, carota e cipolla tritati in qualche cucchiata di olio. Versare, quindi, la carne, farla colorire e sfumare con il vino.

Versare i pelati frullati e far cuocere una paio d'ore finchè sarà ben ristretto ed aggiustare di sale.





2 Preparare la besciamella facendo fondere il burro sul fuoco, unire la farina e girare.

Versare il latte a poco a poco sempre mescolando e cuocere fino ad avere una densità media. Salare.



3 Tagliare le zucchine a fiammifero, passarle nelle uova battute e rotolarle nel parmigiano. Friggerle in olio caldo.



4 Ora, lessare gli spaghetti a tre quarti della cottura e scolarli.

Foderare degli stampini individuali con carta alluminio e ungerla leggermente.

Versare sul fondo uno strato di ragù, poi, adagiare una forchettata di spaghetti arrotolata, altro sugo, besciamella, qualche zucchina, altra pasta, sugo e finire con un po' di besciamella.





- 5 Infrnare a 190°C per circa 15-20 minuti. Far riposare 10 minuti e sfornare sul piatto decorando con qualche zucchina frita.



Per questa ricetta l'ideale sono i bucatini.

NOTE