

PRIMI PIATTI

# Timballo di maccheroni

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 250 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
BURRO 40 gr  
MARSALA 1 cucchiaino da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PER IL RIPIENO

BUCATINI 450 gr  
LARDO DI MAIALE 100 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
EMMENTALER 50 gr  
PROSCIUTTO COTTO 40 gr  
NOCE MOSCATA 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Versate la farina a fontana sul tavolo e, al centro, amalgamate il burro fuso con la farina, aiutandovi con un po' d'acqua tiepida.

Fate una pasta non troppo morbida e lasciatela riposare per mezz'ora. Lessate i bucatini, scolateli molto al dente e conditeli con una parte del burro, parmigiano, emmenthal grattugiato, prosciutto a dadini, un pizzico di noce moscata, sale, pepe.

Stendete una sfoglia di pasta e foderate uno stampo imburrato (circa 20 cm di diametro). Versate i maccheroni e qualche fiocchetto di burro, quindi ricoprite con un'altra sfoglia di pasta, chiudendo bene i bordi.

Scaldate bene il forno ed infornate finché non assumerà un bel colore dorato.

Togliete dal forno, lasciate riposare per una decina di minuti, sformate in un piatto e servite.