

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.