PRIMI PIATTI

Timballo di paccheri al forno senza carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi un **primo piatto scenografico** capace di conquistare tutti al primo sguardo, questo **timballo di paccheri al forno con besciamella** è la ricetta perfetta per te. Disposti in verticale dentro uno stampo a cerniera, i paccheri racchiudono un **cuore cremoso e filante** avvolto da una irresistibile **crosticina dorata**.

La preparazione è semplice e si basa sull'equilibrio tra la dolcezza della besciamella fatta in casa e una profumata salsa di pomodoro al basilico fresco. Bastano pochi ingredienti genuini per portare in tavola tutto il calore della tradizione domenicale.

Per ottenere **paccheri al forno in piedi** perfettamente dritti, il segreto è scolarli a metà del tempo di cottura e condirli subito con un filo d'olio extravergine. In questo modo non si attaccheranno e manterranno la rigidità ideale per accogliere la besciamella fin dentro ogni cavità.

Ricorda anche di far sgocciolare con cura il fiordilatte prima di tagliarlo a cubetti, così non rilascerà acqua in cottura. Una volta sfornato, lascia riposare il timballo per 10 minuti prima di aprire lo stampo: otterrai fette compatte che non si sfaldano al taglio.

Questo piatto ricco e avvolgente è un'alternativa originale ai grandi classici delle feste, come la pasta al forno alla napoletana o le intramontabili lasagne alla bolognese. Puoi prepararlo con un po' di anticipo e gratinarlo sotto il grill pochi minuti prima di andare a tavola.

Se ami questo formato di pasta, dopo aver provato il timballo sperimenta anche i paccheri al forno superveloci oppure lasciati tentare dai paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale. Ora allaccia il grembiule e segui tutti i passaggi per un risultato da applausi!

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

PACCHERI 500 gr

PASSATA DI POMODORO 700 gr

MOZZARELLA ben scolata - 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 100 gr

CIPOLLA DORATA mezza -

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

BESCIAMELLA 1 l

Come fare il timballo di paccheri senza carne per 6 persone

1 In una casseruola, versa un filo d'**olio extravergine d'oliva** e fai soffriggere la **cipolla tritata finemente**. Aggiungi la **passata di pomodoro**.

Regola di sale e pepe e lascia cuocere a **fuoco dolce per circa 15-20 minuti**. A fine cottura, unisci le foglie di **basilico fresco** spezzettate a mano.



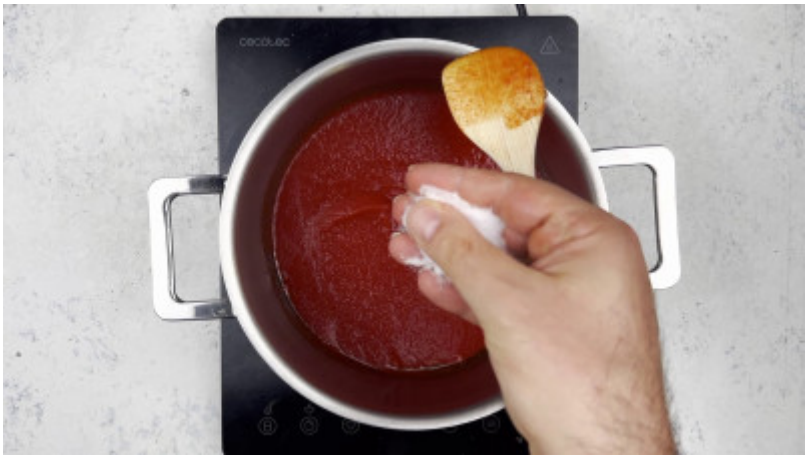


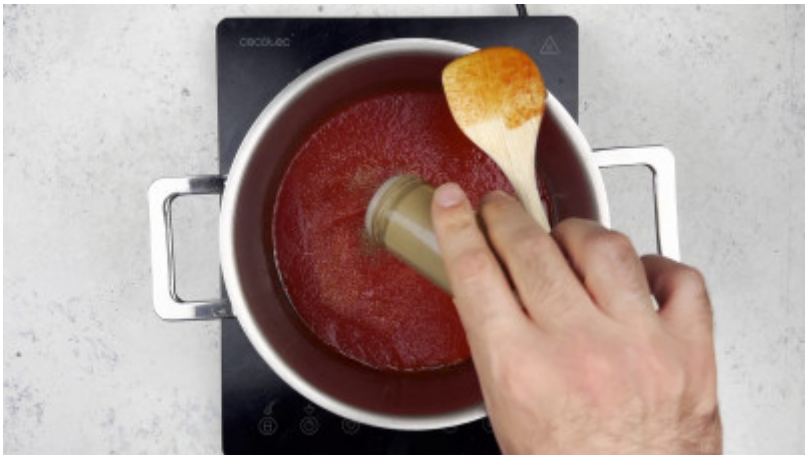




2 Porta a bollore abbondante acqua salata in una pentola capiente. Tuffa i **paccheri** e cuocili per circa la **metà del tempo indicato sulla confezione**: devono rimanere molto al dente per mantenere la struttura eretta.

Scola la pasta e versala in una ciotola, aggiungi un filo d'**olio** e mescola per non farla attaccare.









3 Prendi una **pirofila da forno alta** o uno **stampo a cerniera** rivestito di carta forno. Stendi sul fondo un generoso strato di **besciamella** e stendila su tutta il fondo.









4 Aggiungi un paio di cucchiai di **sugo di pomodoro** quindi posiziona i **paccheri in verticale**

uno accanto all'altro, riempiendo tutto lo stampo in modo compatto.

Versa la restante **besciamella** sopra la pasta, assicurandoti che entri abbondantemente all'interno delle cavità dei paccheri.









5 Copri con il **sugo di pomodoro** rimasto, distribuisci la **mozzarella** tagliata a cubetti e spolverizza tutta la superficie con il **Parmigiano Reggiano** grattugiato.

Cuoci in **forno statico preriscaldato a 190 °C per circa 25 minuti**. Negli ultimi 5 minuti, attiva la **funzione grill** per ottenere una deliziosa e dorata crosticina in superficie.

Fai riposare il timballo per circa **10 minuti** prima di sformarlo o tagliarlo, in modo che la struttura si assesti e le fette mantengano la forma perfetta. Servilo caldo e filante!









Conservazione

Una volta raffreddato completamente a temperatura ambiente, puoi conservare il **timballo di paccheri** in **frigorifero per 2-3 giorni** al massimo. Copri lo stampo con della pellicola alimentare oppure trasferisci le singole fette in un contenitore ermetico per evitare che la pasta si asciughi.

Per riscaldarlo al meglio e ritrovare la crosticina dorata in superficie, passalo in**forno statico a 170-180 °C per circa 15 minuti**, coprendolo con un foglio di alluminio nei primi 10 minuti così da mantenere il ripieno morbido e filante.

In alternativa, puoi **congelare il timballo di paccheri** in freezer per **1-2 mesi**, sia da cotto (una volta freddo) sia assemblato da crudo. Prima di infornarlo o scaldarlo, ricordati di farlo scongelare lentamente in frigorifero per tutta la notte.

Consigli e varianti

Per una riuscita impeccabile, scegli **paccheri trafilati al bronzo** e dallo spessore consistente: reggeranno molto meglio la doppia cottura senza rompersi mentre li sistemi nello stampo.

Fai attenzione anche alla densità della **besciamella**, che deve risultare cremosa ma non troppo liquida per restare intrappolata dentro la pasta. Se vuoi un risultato ancora più preciso, trasferiscila in una **sac à poche** e riempi i paccheri uno a uno prima di versare il resto in superficie.

Ricorda infine di utilizzare **fiordilatte del giorno prima** oppure di lasciarlo sgocciolare in frigorifero dentro un colino per almeno un'ora: in questo modo non rilascerà siero sul fondo della teglia.

Se desideri personalizzare il tuo **timballo di paccheri al forno** in base ai gusti dei tuoi ospiti o a ciò che hai in dispensa, prova una di queste gustose varianti:

Con ragù di carne o salsiccia: sostituisci il sugo semplice con un ragù tradizionale per portare in tavola un primo piatto ancora più ricco e sostanzioso.
Prosciutto cotto e funghi: aggiungi cubetti di prosciutto cotto e funghi champignon trifolati mescolandoli direttamente alla besciamella per un ripieno goloso e profumato.
Cuore affumicato: usa scamorza affumicata o provola ben asciutta al posto del fiordilatte per regalare al timballo una nota aromatica più decisa.
Alle melanzane: arricchisci il condimento con melanzane a cubetti fritte o grigliate e completa con ricotta salata grattugiata per un richiamo ai sapori mediterranei.
Versione senza lattosio: prepara la besciamella con latte e burro delattosati, scegli una mozzarella senza lattosio e utilizza Parmigiano Reggiano DOP stagionato oltre 30 mesi.