

PRIMI PIATTI

Timballo di maccheroni alla chitarra avvolto da una fine crespella

Tradizione: Abruzzo

DOSI

10 persone

■ Ingredienti per 10 persone

Farina tipo 00	600 g
Uova	5
Olio d'oliva extra-vergine	2 cl
Sale necessario	

PER LE CREPELLE

Farina	150 g
Uova	4
Latte	15 cl
Sale	

PER LE GUARNIZIONI

Carne di vitello	250 g
Formaggio scamorze incerate	250 g
Formaggio parmigiano	80 g
Uova sode	3

PER LA SALSA D'AGNELLO

Olio d'oliva extra-vergine	20 cl
Agnello tagliato grossolanamente	800 g
Sedano, carote e cipolle (tutto insieme)	200 g
Vino bianco	10 cl
Pomodori pelati	2000 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 Formare una fontana con la farina, aggiungere le uova, il sale, l'olio ed ammassare lavorando la pasta fino a raffinarla. Lasciare riposare per circa 10 minuti il panetto ricoperto da un canovaccio.
- 2 Con l'apposita macchinetta o ancora meglio con il mattarello tirare le foglie. Poggiare le foglie formate sulla chitarra (carrature), pressare con il mattarello e formare i maccheroni alla chitarra.
- 3 Spolverare di semola o semolino e tenere da parte. Crespelle: in una ciotola versare la farina setacciata e le uova, con l'aiuto di un frustino mischiare e far assorbire lentamente il latte, regolare di sale e tenere da parte; in un padellino antiaderente, unto con del burro, formare delle crespelle; tenere da parte per l'occorrenza.
- 4 Guarnizioni: macinare la carne di vitello, salare e formare delle piccolissime polpettine; infarinare e far rosolare in padella con pochissimo olio d'oliva; scolare il grasso di cottura e tenere da parte.
- 5 Tagliare le uova sode a cubetti piccoli con l'aiuto di un tagliauovo, mischiare al parmigiano e tenere da parte.
- 6 Mazzetto aromatico formato da prezzemolo, salvia, alloro, rosmarino ed aglio Salsa d'agnello: in un tegame di terracotta, versare l'olio, i pezzi d'agnello e far incominciare a rosolare a fuoco lento.
- 7 Quando la carne avrà preso un bel colore dorato, aggiungere il mazzetto aromatico ed il fondo di verdure (sedano, carote e cipolle).
- 8 Continuare a far soffriggere sempre a fuoco lento l'insieme e bagnare con il vino bianco. Fare evaporare e aggiungere i pomodori pelati. Lasciare cuocere a fuoco lento per circa due ore.
- 9 Al termine della cottura, tirare fuori i pezzi di carne d'agnello ed il mazzetto aromatico. Spolare la carne e tagliarla a piccoli pezzi. Passare la salsa ed aggiungerci la carne.
- 10 Cuocere i maccheroni alla chitarra in acqua e sale, scolare, versare nella salsa, aggiungere tutte le guarnizioni precedentemente preparate e lasciare insaporire per qualche minuto.
- 11 Con l'aiuto di una forchetta formare dei nidi e poggiare al centro di ogni crespella.
- 12 Chiudere per bene, rovesciare dentro una teglia unta e salsata e passare a cuocere in forno ad una temperatura di 200 gradi fino a farlo dorare.

- 13 Tirare fuori, lasciare rapprendere per qualche minuto e servire con della salsa d'agnello a parte.