

PRIMI PIATTI

Timballo di maccheroni alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta tipo maccheroni	350 g
Formaggio grattugiato	50 g
Burro	60 g
Rigaglie di pollo	250 g
Salsiccia	100 g
Funghi secchi	30 g
Pomodori maturi	400 g
Mozzarella	1
Cipolla	1/2
Aglione	1 spicchio
Pangrattato	
Sale	

Preparazione

- 1 Preparare il ragù: in una casseruola lasciate sciogliere il burro e insaporitevi aglio e cipolla tritati.
- 2 Appena il trito ha assunto un colore leggermente dorato aggiungete le rigaglie di pollo pulite, lavate e tagliate a pezzettini, la salsiccia spellata e sminuzzata, i funghi già ammorbiditi in acqua calda e strizzati.
- 3 Salate, mescolate e fate cuocere per alcuni minuti. Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti, coprite e lasciate cuocere mezz'ora a fuoco moderato.
- 4 Intanto tagliate la mozzarella a dadini. Lessate in abbondante acqua salata a bollore i maccheroni, scolateli al dente, conditeli con il ragù e lasciateli raffreddare.
- 5 Quindi aggiungete la mozzarella e il formaggio grattugiato. Imburrate uno stampo dalle pareti piuttosto alte, spolverizzatelo con il pangrattato, riempitelo con i maccheroni

conditi, livellate la superficie e cospargetela con il pangrattato.

6

Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi tenendovelo per circa 40 minuti. Quando il timballo è ben dorato, ritiratelo, lasciatelo riposare alcuni istanti, sformatelo sul piatto da portata e servitelo.