

PRIMI PIATTI

Timballo siciliano

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Melanzane lunghe	3
Pasta tipo penne	300 g
Uova sode	2
Piselli surgelati	100 g
Polpa di pomodoro	400 g
Formaggio grana grattugiato	
Basilico tritato	1 cucchiaio
Mozzarella	1
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	
Burro	
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva extra-vergine	

Preparazione

- 1 Lavate le melanzane, tagliatele nel senso della lunghezza a fette dello stesso spessore di mezzo cm, cospargetele di sale grosso e mettetele su un tagliere inclinato perché perdano la loro acqua.
- 2 Fate appassire la carota, una costola di sedano e la cipolla tritata, poi unitevi il pomodoro e i piselli. Salate, pepate e cuocete per 20 minuti. Lavate e asciugate le melanzane, spennellatele d'olio e fatele grigliare.
- 3 Lessate la pasta, e conditela con il sugo, il basilico, la mozzarella a dadini e grana.
- 4 Foderate uno stampo con carta da forno, ricoprite fondo e pareti con metà delle melanzane e rovesciatevi metà della pasta e unitevi le uova a spicchi.

- 5 Coprite con la pasta rimasta e ultimate con le melanzane avanzate e una spolverizzata di grana. Mettete in forno caldo a 190 gradi per trenta minuti. Sformate il timballo e servite subito.