

PRIMI PIATTI

Timballo di bonifacio viii

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	350 g
Strutto	150 g
Pasta tipo mezze zite	300 g
Rigaglie	100 g
Creste e granelli di pollo	200 g
Carne di manzo macinata	300 g
Prosciutto crudo	200 g
Pancetta	50 g
Uovo	1
Cipolla piccola	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Prezzemolo	1 mazzetto
Formaggio pecorino grattugiato	1 cucchiaio
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Funghi secchi	30 g
Pangrattato	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	3 cucchiai
Vino rosso secco	1 bicchiere
Passata di pomodoro	500 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 Setacciate la farina con un pizzico di sale e impastatela con lo strutto e qualche cucchiata di acqua. Dovrà risultare una pasta liscia e soda. Avvolgetela in un canovaccio e fatela riposare 2 ore.

- 2 Mettete a bagno i funghi secchi in acqua tiepida. Versate la carne macinata in una ciotola con metà della pancetta tritata, l'uovo, il pecorino, il pangrattato, il sale.
- 3 Mescolate bene e confezionate delle piccole polpettine. Tritate finemente la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo e la pancetta rimasta e fateli rosolare con l'olio, unite le rigaglie pulite e tritate, i funghi secchi ben strizzati e tritati e lasciate rosolare tutto dolcemente, rimescolando.
- 4 Bagnate con il vino e fatelo evaporare, quindi unite il pomodoro, salate e proseguite la cottura su fuoco basso a recipiente coperto per circa 1 ora. 20 minuti prima del termine della cottura aggiungete le polpettine.
- 5 Cuocete molto al dente la pasta in abbondante acqua salata, conditela con un 1 mestolo di sugo e lasciatela raffreddare.
- 6 Intanto stendete 2/3 della pasta brisée in una sfoglia e foderate uno stampo sferico, ricopritela con fette di prosciutto, poi disponete la pasta condita a strati alternandoli con il sugo rimasto e spolverizzando con il formaggio grattugiato.
- 7 Stendete la pasta brisée rimasta e sigillate lo stampo. Fate cuocere il timballo in forno preriscaldato a 190 gradi per circa 40 minuti, poi capovolgetelo su un piatto di portata e servite.