

PRIMI PIATTI

Timballo alla ciociara

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	400 g
Uova	4
Sale	1 pizzico

PER IL RIPIENO

Carne macinata di bue e carne macinata di maiale	400 g
Uova	2
Pomodori pelati e passati	3
Cipolla	1/2
Basilico	
Vino	1/2 bicchiere
Mozzarella	1
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Burro	10 g
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Preparare con la farina, le uova e un pizzico di sale un impasto di pasta fresca all'uovo. Farla riposare, stenderla sottilmente e ritagliarla in grossi quadrati.
- 2 In una padella soffriggere la cipolla tagliata a fettine e la carne macinata. Lasciar rosolare bene, poi bagnare con il vino, fare evaporare in parte, quindi aggiungere i pomodori.
- 3 Dopo qualche istante unire le foglie di basilico, il sale ed il pepe. Lasciar bollire la salsa per circa 60 minuti.

- 4 Cuocere la pasta, scolarla piuttosto al dente, rinfrescarla e sgocciolarla su un panno bagnato e strizzato.
- 5 In un tegame di porcellana da forno sistemare uno strato di salsa ed uno di pasta prelessata; distendere altra salsa, fettine di mozzarella e uova sode, completando con una spolverata di parmigiano.
- 6 Ripetere l'operazione per altre tre volte. Terminare con la salsa, la mozzarella, il parmigiano ed il burro. Far gratinare in forno a temperatura moderata per 15 minuti.