



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Timballo ferrarese**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, teglia**

### **Ingredienti**

- 
- 250 gr di farina
- 125 gr di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- 500 gr di maccheroni
- besciamella
- ragù di carne
- 40 gr di funghi porcini secchi
- 60 gr di prosciutto crudo
- parmigiano reggiano

## **Preparazione Timballo ferrarese**

### **Passo 1.**

Tagliate i porcini a pezzetti e metteteli in ammollo.

### **Passo 2.**

Tritate il prosciutto.

### **Passo 3.**

Preparate un ragu di carne a cui aggiungerete i funghi ed il prosciutto a metà cottura.

### **Passo 4.**

Impastate farina burro e l'uovo, quindi mettetelo a riposare in frigo coperto da pellicola.

### **Passo 5.**

Fate cuocere i maccheroni molto al dente, quindi conditeli con ragu, besciamella e parmigiano grattugiato.

### **Passo 6.**

Stendete due sfoglie con la pasta che avete messo in frigo.

### **Passo 7.**

Foderate una teglia da forno con la prima sfoglia, aggiungete i maccheroni e quindi ricoprite con la

seconda sfoglia.

## **Passo 8.**

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)