



(<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>)