



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

Timballo alla ciociara



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, 2 pentole, una teglia**

Ingredienti

- 400 gr di farina
- acqua
- sale
- 400 gr di carne tritata di maiale e vitello mista
- 2 uova
- 4 pomodori pelati
- 1/2 cipolla
- 250 gr di mozzarella
- 100 gr di parmigiano
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- basilico
- sale

Preparazione Timballo alla ciociara

Passo 1.

Preparate una fontana con la farina.

Passo 2.

Versate al centro le uova ed un pizzico di sale.

Passo 3.

Impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Passo 4.

Ricopritelo con la pellicola e fatelo riposare per mezz'ora.

Passo 5.

Con un mattarello, stendete la pasta quindi tagliatela in grandi rettangoli.

Passo 6.

Preparate un soffritto con la cipolla, quindi aggiungete il tritato.

Passo 7.

Fate sfumare con il vino bianco e poi aggiungete i pelati ed il basilico.

Passo 8.

Salate e pepate, quindi fate cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora.

Passo 9.

Preparate le due uova sode e tagliatele in dischi.

Passo 10.

Lessatele velocemente in abbondante acqua salata.

Passo 11.

In una pirofila, mettete uno strato di salsa, quindi uno strato di pasta.

Passo 12.

Aggiungete delle fette di mozzarella, le uova sode ed un po' di parmigiano.

Passo 13.

Fate tre stati alla stessa maniera.

Passo 14.

Completate la cottura in forno con il grill per 15 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>)