

TIMBALLO ALLA FERRARESE

Ingredienti

- vino rosso (100ml)
- sale
- 1 cipolla
- latte (300ml)
- burro (40gr)
- pomodori pelati (300gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 uovo
- noce moscata
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- macinato di vitello (400gr)
- maccheroni (400gr)
- rigaglie di pollo (100gr)
- Pasta Sfoglia Findus (500gr)
- Funghi Champignon Findus (20gr)

Come si prepara

Tritate finemente cipolla, sedano e carota, quindi fateli rosolare in una casseruola con il burro. Unite le rigaglie di pollo sminuzzate, la carne trita, salate, pepate e bagnate tutto con il vino.

Quando il vino sarà evaporato, aggiungete i pomodori e i funghi, abbassate la fiamma e continuate la cottura del sugo per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la besciamella (vedi ricetta)

Cuocete i maccheroni e conditeli con il sugo di carne.

Prendete la pasta sfoglia già stesa, precedentemente scongelata, con uno dei rotoli rivestirete il fondo apribile di una tortiera.

Versate sopra la pasta sfoglia i maccheroni conditi con il sugo e la besciamella, cospargendo di Parmigiano Reggiano.

Coprite con l'altro disco di pasta, chiudendo bene i bordi, quindi formate delle decorazioni con i

ritagli di pasta avanzati, appoggiateli sul timballo e spennellate tutto con un tuorlo d'uovo.

Mettete in forno caldo a 170 gradi, finché il timballo avrà assunto una colorazione dorata.

Difficoltà: 3

Tempo: 120

Tags

occasioni speciali, piatti unici, new, feste, pasta fatta in casa, pasta al forno, tradizionale, Timballo alla ferrarese, vitello, mediterraneo, parmigiano