

TIMBALLO DI PASTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- 1 uova
- cannella
- 2 tuorli d'uovo
- besciamella pronta (250ml)
- provola affumicata (200gr)
- salvia
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (70gr)
- bucatini (280gr)

Come si prepara

Preparare la besciamella (vedi ricetta).

Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata e scolarli molto al dente.

Condire la pasta con la besciamella, far raffreddare e aggiungere le uova, il pepe, il Parmigiano Reggiano grattugiato, la cannella e la salvia sminuzzata.

Riscaldare e ungere un padellino, adagiarci una forchettata di bucatini, disporre al centro un cucchiaino di dadolata di provola e ricoprire con un'altra forchettata di bucatini.

Far dorare da entrambi i lati.

Lo spessore deve essere di almeno 6 cm e il diametro di 7.

I timballi si possono cuocere anche in forno in stampi monodose precedentemente unti e spolverizzati con pangrattato.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale



Valore energetico

426 kcal
1784 kJ

Tags

timballi, pasta al forno, timballo, Timballo di pasta, frittata di pasta

