

Alessandro Borghese Kitchen Sound, un timballo di pasta da "Big Night"

borghese-18-8bf0bd57

TIMBALLO DI PASTA

TRATTO DA: BIG NIGHT

(Costo € €- Tempo 4h - Difficoltà ##)

Ingredienti:

250 g di rigatoni
200 g di mozzarella a dadini
1 rotolo di pasta brisé
4 uova sode

Per il ragù:

500 g di carne di maiale
250 g di cipolle tritate
450 g di pancetta arrotolata tagliata a fettine
50 ml olio
25 g strutto
250 g pomodoro concentrato
300 g passata di pomodoro
Sale e pepe q.b.

Per le polpettine:

250 g carne di maiale
1 rametto di prezzemolo tritato
250 g passata di pomodoro
Parmigiano grattugiato q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Per il ragù, fai rosolare un trito di cipolla con strutto e pancetta arrotolata tagliata sottile.

Una volta imbiandita la cipolla aggiungi il concentrato e la salsa di pomodoro.

Portato a bollore il sugo, incorpora anche la carne macinata aggiustando di sale e pepe.

Fai ridurre il ragù per circa un'oretta a fuoco lento.

Per le polpettine, metti a scaldare in un pentolino la salsa di pomodoro aggiustandola di sale. Nel frattempo, lavora con le mani il macinato di carne restante, aggiungendo del parmigiano grattugiato, pepe, sale e un rametto di prezzemolo tagliato finemente. Crea delle palline e immergile nella salsa di pomodoro.

Portata a bollore l'acqua, cala la pasta.

Per l'involucro del nostro timballo, stendi la pasta brisé aiutandoti con della farina. Imburra una boule, cospargila di farina e rivestila con la brisé, ricordandoti di lasciare i bordi morbidi.

Scola la pasta e condiscila con il ragù, mantecando con un po' di parmigiano grattugiato.

Taglia a dadini la mozzarella e a metà le uova sode.

Una volta in possesso di tutti gli ingredienti imbastisci il tuo timballo di pasta.

Alterna i rigatoni, la mozzarella, le uova e le polpettine fino a raggiungere l'orlo della boule.

Cuoci in forno a 180°C per 20 minuti.

A fine cottura fai raffreddare il timballo per poi procedere con l'impiattamento.

Guarnisci con delle foglioline di basilico profumato.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno