

TIMBALLO DI MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 60 g di burro,
- 250 g di rigaglie di pollo,
- 100 g di salsiccia,
- 30 g di funghi secchi,
- 400 g di pomodori maturi,
- 1 mozzarella,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- pangrattato,
- sale.

Preparate il ragù: in una casseruola lasciate sciogliere il burro e insaporitevi aglio e cipolla tritati.

Appena il trito ha assunto un colore leggermente dorato aggiungete le rigaglie di pollo pulite, lavate e tagliate a pezzettini, la salsiccia spellata e sminuzzata, i funghi già ammorbiditi in acqua calda e strizzati.

Salate, mescolate e fate cuocere per alcuni minuti.

Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti, coprite e lasciate cuocere mezz'ora a fuoco moderato.

Intanto tagliate la mozzarella a dadini.

Lessate in abbondante acqua salata a bollore i maccheroni, scolateli al dente, conditeli con il ragù e lasciateli raffreddare.

Quindi aggiungete la mozzarella e il formaggio grattugiato.

Imburrate uno stampo dalle pareti piuttosto alte, spolverizzatelo con il pangrattato, riempitelo con i maccheroni conditi, livellate la superficie e cospargetela con il pangrattato.

Mettete in forno preriscaldato a 180°C tenendovelo per circa 40 minuti.

Quando il timballo è ben dorato, ritiratelo, lasciatelo riposare alcuni istanti, sformatelo sul piatto da portata e servitelo.