

TIMBALLO DI MACCHERONI ALLA CHITARRA

Ingredienti per 10 persone:

- 600 g di farina tipo 00,
- 5 uova,
- 2 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale necessario.

Per le crespelle:

- 150 g di farina,
- 4 uova,
- 15 cl di latte,
- sale.

Per le guarnizioni:

- 250 g di carne di vitello,
- 250 g di formaggio scamorze incerate,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 3 uova sode.

Per la salsa d'agnello:

- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 800 g di agnello tagliato grossolanamente,
- 200 g di sedano, carote e cipolle (tutto insieme),
- 10 cl di vino bianco,
- 2 kg di pomodori pelati,
- sale.

Formare una fontana con la farina, aggiungere le uova, il sale, l'olio ed ammassare lavorando la pasta fino a raffinarla. Lasciare riposare per circa 10 minuti il panetto ricoperto da un canovaccio.

Con l'apposita macchinetta o ancora meglio con il mattarello tirare le foglie.

Poggiare le foglie formate sulla chitarra (carrature), pressare con il mattarello e formare i maccheroni alla chitarra. Spolverare di semola o semolino e tenere da parte.

Crespelle: in una ciotola versare la farina setacciata e le uova, con l'aiuto di un frustino mischiare e far assorbire lentamente il latte, regolare di sale e tenere da parte; in un padellino antiaderente, unto con del burro, formare delle crespelle; tenere da parte per l'occorrenza.

Guarnizioni: macinare la carne di vitello, salare e formare delle piccolissime polpettine; infarinare e far rosolare in padella con pochissimo olio d'oliva; scolare il grasso di cottura e tenere da parte.

Tagliare le uova sode a cubetti piccoli con l'aiuto di un tagliauovo, mischiare al parmigiano e tenere da parte.

Mazzetto aromatico formato da prezzemolo, salvia, alloro, rosmarino ed aglio Salsa d'agnello: in un tegame di terracotta, versare l'olio, i pezzi d'agnello e far incominciare a rosolare a fuoco lento.

Quando la carne avrà preso un bel colore dorato, aggiungere il mazzetto aromatico ed il fondo di verdure (sedano, carote e cipolle).

Continuare a far soffriggere sempre a fuoco lento l'insieme e bagnare con il vino bianco.

Fare evaporare e aggiungere i pomodori pelati.

Lasciare cuocere a fuoco lento per circa due ore.

Al termine della cottura, tirare fuori i pezzi di carne d'agnello ed il mazzetto aromatico.

Spolpare la carne e tagliarla a piccoli pezzi.

Passare la salsa ed aggiungerci la carne.

Cuocere i maccheroni alla chitarra in acqua e sale, scolare, versare nella salsa, aggiungere tutte le guarnizioni precedentemente preparate e lasciare insaporire per qualche minuto.

Con l'aiuto di una forchetta formare dei nidi e poggiare al centro di ogni crespella.

Chiudere per bene, rovesciare dentro una teglia unta e salsata e passare a cuocere in forno ad una temperatura di 200° C fino a farlo dorare.

Tirare fuori, lasciare raffreddare per qualche minuto e servire con della salsa d'agnello a parte.