

TIMBALLO DI TAGLIOLINI AL RAGÙ

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di tagliolini freschi all'uovo,
- 500 g di pasta brisée,
- 400 g di ragù di carne,
- 200 g di piselli surgelati,
- 30 g di funghi secchi,
- 2 scalogni,
- 30 g di farina,
- 30 g di burro,
- 40 cl di latte,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- noce moscata,
- olio d'oliva,
- sale.

Fate soffriggere gli scalogni affettati in 3 cucchiaini di olio; unite i piselli, i funghi ammorbiditi in acqua e strizzati, di sale, un mestolo di acqua bollente e cuocete, coperto per circa 20 minuti.

Aggiungete il ragù, mescolate e spegnete il fuoco.

Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e fatela tostare. Versate a filo il latte bollente e cuocete la besciamella per 8 minuti a fiamma bassa; salate, unite il parmigiano e una grattatina di noce moscata; scaldate il forno a 200 gradi.

Cuocete i tagliolini in acqua bollente salata; scolateli molto al dente e conditeli con il ragù preparato.

Stendete la pasta brisée in due sfoglie sottili e usatene una per rivestire il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera di 22 cm, foderato con carta da forno.

Alternate strati di pasta condita e besciamella e coprite con la seconda sfoglia; fate un foro al centro per la fuoriuscita del vapore, decorate a piacere con la pasta avanzata e cuocete in forno per 20 minuti circa.